

# **LAPORAN INDIVIDU**

## **PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)**

### **UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

#### **DI SMKN 1 PANDAK**

**(Kadekrawa, Gilangharjo, Pandak, Bantul)**

Disusun dan diajukan guna memenuhi persyaratan mata kuliah Praktik Lapangan  
Terbimbing (PLT)

Dosen Pembimbing Lapangan: Dra. Yuriani, M.Pd



**Disusun oleh:**

**LAILA FUJIYANDINI**

**14511241055**

**PRODI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2017**

## LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan Laporan Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) Universitas Negeri Yogyakarta di SMK Negeri 1 Pandak, Bantul. Yang bertanda tangan dibawah ini, Kepala Sekolah, Koordinator Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) SMK Negeri 1 Pandak, Guru pembimbing, dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PLT UNY menyatakan bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Laila Fujiyandini  
NIM : 14511241055  
Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK Negeri 1 Pandak pada tanggal 15 September – 15 November 2017. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 15 November 2017

Dosen Pembimbing Lapangan (DPL)

Guru pembimbing,

Dra. Yuriani M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

Heri Kurniawati, STP, M.Eng

NIP. 19750520 200501 2 012

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PLT

SMK Negeri 1 Pandak



Drs. Bambang Susila

NIP. 19590320 198603 1 007

Yulia Suhartini, S.Pd

NIP. 19700405 193303 2 015

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat serta hidayah dan inayah-Nya sehingga kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) UNY tahun 2017 berjalan dengan lancar dan telah menghasilkan berbagai hal yang diharapkan bermanfaat. Laporan ini disusun bertujuan untuk memenuhi salah satu tugas mata kuliah Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) , sebagai bukti tertulis tentang pelaksanaan program PLT di SMK Negeri 1 Pandak yang telah dilaksanakan selama rentang bulan Juli hingga September. Penyusunan laporan ini tidak lepas dari kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak yang ikut mendukung dan mensukseskan programprogram Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) yang telah direncanakan. Oleh karena itu perkenankanlah penulis memberikan penghargaan dan mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Sutrisna Wibawa, M.Pd ., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Ibu Dra. Yuriani, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PLT yang telah menerjungkan, menarik dan mengevaluasi proses pelaksanaan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) kepada penulis.
3. Bapak Drs. Bambang Susila yang telah memberikan izin kepada kami untuk melaksanakan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) .
4. Ibu Heri Kurniawati, STP, M.Eng selaku guru pembimbing yang telah membimbing, membantu, mengarahkan penulis dengan penuh kesabaran dan ketabahan selama melakukan kegiatan PLT di SMK Negeri 1 Pandak.
5. Ibu Yulia Suhartini, S.Pd selaku Koordinator kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK Negeri 1 Pandak atas kesabaran, kasih sayang, dan bimbingan kepada penulis.
6. Bapak/ Ibu guru dan karyawan/ karyawan, serta siswa-siswi SMK Negeri 1 Pandak yang dengan ikhlas telah berkenan membantu pelaksanaan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) dan telah menjadikan kami bagian dari keluarga besar SMK Negeri 1 Pandak.
7. Bapak, ibu, dan keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan dan doa dengan penuh keikhlas selama penulis melaksanakan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) UNY 2017, baik secara moril maupun materil.
8. Rekan-rekan PLT dari Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan motivasi, semangat, dan rasa persaudaraan serta kerjasamanya selama kegiatan PLT berlangsung.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam pelaksanaan program kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) serta penyusunan laporan ini. Maka penulis menghaturkan permohonan maaf atas segala kekurangan dan kesalahan yang dilakukan. Saran dan kritik selalu penulis harapkan dari para pembaca sebagai perbaikan untuk waktu yang akan datang. Semoga apa yang telah penulis lakukan dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, November 2017

Mahasiswa PLT

Laila Fujiyandini

NIM. 14511241055



DAFTAR ISI

LAPORAN INDIVIDU .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
ABSTRAK .....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A.    ANALISIS SITUASI.....	2
1.    Sejarah SMK N 1 Pandak Bantul .....	3
2.    Keadaan Fisik Sekolah .....	4
3.    Keadaan Non Fisik.....	7
B.    PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PLT	
10	
BAB II .....	12
PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL .....	12
A.    Persiapan Program Kerja PLT .....	12
B.    Pelaksanaan Program PLT .....	14
C.    Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi.....	17
BAB III.....	18
PENUTUP .....	18
A.    Kesimpulan .....	18
B.    Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA .....	21

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Ruang kelas di SMKN 1 Pandak..... 4

Tabel 2. Pembagian jam pelajaran hari senin-kamis..... 8

Tabel 3. Pembagian jam pelajaran hari jum’at..... 8

Tabel 4. Pembagian jam pelajaran hari sabtu..... 9

Tabel 5. Jadwal praktik mengajar ..... 14

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Matrik program praktik lapangan terbimbing
2. catatan harian PLT
3. Kalender Akademik
4. Jadwal kegiatan belajar mengajar di SMKN 1 Pandak
5. Jadwal piket mahasiswa
6. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
7. Worksheet
8. Soal Ulangan Harian
9. Daftar nilai siswa
10. Dokumentasi

# **ABSTRAK**

## **Laporan Praktek Lapangan Terbimbing (PLT)**

### **SMK Negeri 1 Pandak**

Praktek Lapangan Terbimbing (PLT) di instansi/ lembaga dilaksanakan dalam rangka pengembangan sumber daya manusia dalam bidang kependidikan (in service training). Dengan keterpaduan tersebut diharapkan dapat meningkatkan pembentukan kompetensi bagi mahasiswa dalam rangka mempersiapkan diri lebih dini untuk menjadi tenaga kependidikan yang profesional. Kegiatan-kegiatan PPL dapat melengkapi pemberdayaan diri mahasiswa dalam menuju kompetensi profesionalisme. Dengan kegiatan-kegiatan PPL diharapkan mahasiswa mampu mengabdikan diri di lingkungan lembaga/satuan pendidikan dengan bermodalkan ilmu yang diperoleh dari perkuliahan.

Kegiatan Praktek Lapangan Terbimbing (PLT) dilaksanakan di SMK Negeri 1 Pandak pada 15 September 2017 sampai 15 November 2017. Kegiatan tersebut meliputi Observasi, Penerjunan, Pelaksanaan Praktek, dan Evaluasi. Praktek mengajar dilakukan di kelas XI AHP 1 dan XI AHP 2 dengan mata pelajaran Produksi Hasil Nabati. Rancangan kegiatan PPL terdiri dari persiapan PPL, pelaksanaan PPL, dan penyusunan laporan. Persiapan Praktik Mengajar meliputi: observasi pembelajaran di kelas yaitu persiapan perangkat pembelajaran, perilaku siswa, sarana dan prasarana yang dilaksanakan pada bulan Maret 2017, pembuatan persiapan mengajar yaitu persiapan diri dan pembuatan perangkat pembelajaran seperti: RPP, Worksheet, soal ulangan harian, kunci jawaban.

Praktek Lapangan Terbimbing (PLT) memberikan banyak manfaat kepada praktikan, diantaranya yaitu mendapatkan ilmu pengetahuan dan pengalaman bekerja di lapangan, pelatihan diri untuk bekerjasama dalam kelompok, serta bertambahnya hubungan baik antara SMK Negeri 1 Pandak, Mahasiswa, maupun Universitas Negeri Yogyakarta.

***Kata Kunci: Mahasiswa, PPL, SMK Negeri 1 Pandak***

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan ketrampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Program PLT ini merupakan program kegiatan yang memiliki tujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PLT dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru dalam konteks pembelajaran di kelas yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional, dan kompetensi sosial.

Program PLT bertujuan untuk melatih mahasiswa menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga kependidikan dalam dunia pendidikan.

Program PLT merupakan proses untuk menyiapkan guru sesuai program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Pada saat inilah program PLT ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu ketrampilan dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan kegiatan PLT, tim PLT perlu mempersiapkan serta menyusun program secara baik untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi:

- a. Kontrak pembelajaran,
- b. Analisis hasil evaluasi, RPP, dll.

Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## A. ANALISIS SITUASI

SMK N 1 Pandak terletak di daerah Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul. Sekolah ini memiliki 19 ruang teori, 17 Laboratorium, 2 ruang serelia, 2 ruang tanaman, ruang guru, ruang kepala sekolah, ruang staf, ruang TU, ruang Komputer, gudang, ruang Unit Kesehatan Sekolah, ruang AVA, Masjid, Ruang Bk, Ruang OSIS, kantin, tempat parkir dan koperasi siswa. Keadaan lingkungan SMK N 1 Pandak sudah kondusif untuk proses KBM. Visi dari SMK N 1 Pandak pembentukan institusi yang beriman dan bertaqwa, berakhlak mulia, cerdas, berkepribadian, trampil serta mandiri. Misi dari SMK N 1 Pandak adalah :

1. Melaksanakan kegiatan keagamaan secara rutin bagi seluruh warga sekolah sesuai dengan agama dan kepercayaan yang dianutnya
2. Mengoptimalkan kegiatan pembelajaran yang berbasis pada siswa ( Student Centered )
3. Melaksanakan kegiatan pembelajaran yang berorientasi pada pembentukan karakterMelaksanakan kegiatan pembelajaran yang berorientasi pada teaching factory
4. Membentuk jiwa wirausaha pada peserta didik

Motto dari SMK N 1 Pandak :

“UBET GUMREGET”

U : Usaha (kemauan dan kemampuan untuk memperbaiki diri)

B : Bijak (kemampuan menciptakan keadaan yang kondusif)

E : Etika (akhlak yang baik)

T : Taqwa (sifat patuh terhadap agama dan keyakinan)

G : Gigi (semangat dalam belajar, bekerja, dan beramal)

U : Unggul (kemampuan dalam penguasaan IPTEK)

M : Mandiri (kemampuan dalam penyelesaian tugas)

R : Responsif (kepekaan terhadap stimulant yang ada)

E : Efektif (kemampuan bekerja secara cepat, tepat dan akurat)

G : Gairah (etos kerja yang tinggi)

E : Efisiensi (kemampuan perencanaan dan pengelolaan anggaran)

T : Teladan (sikap ngarso sung tulodho, ing madya mangun karsa, tutwuri handayani)

## **1. Sejarah SMK N 1 Pandak Bantul**

SMKN 1 Pandak merupakan SMK Negeri yang menjadi salah satu lokasi tempat PLT di UNY. Secara administrative SMKN 1 Pandak terletak di wilayah Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul. Sekolah ini berdiri dengan izin dari pemerintah/Dep P dan K tanggal 1 Agustus 1965 dengan nama STM Pertanian jurusan prosesing hasil pertanian, berkantor di Gedriyan / Timur Stasiun kereta api bantul dengan kepala sekolah Bapak Martoyo tahun 1965 – 1971.

Para guru berasal dari STM Jetis Yogyakarta, STM Jebugan. Letak gedung sekolah terletak di kompleks STM Bantul, setelah Bapak Martoyo purna digantikan oleh Bapak Samani B.Sc pada tahun 1971 – 1973 setelah itu digantikan oleh Bapak Drs. Daldiri Atmonegoro dari Yogyakarta 1973 – 1976. Di gantikan oleh Bapak Susanto SH dengan wakasek Bapak Fx. Hardiyoko dimasa itu ada program pengembangan sekolah pertanian dan beliau berhasil mengembangkan lahan baru berupa tanah atau sawah didusun kadekrowo, Gilangharjo, Pandak seluas hamper 11 Ha. Dengan program penataan guru dalam negeri maupun luar negeri. Tepatnya pada bulan Juli tahun 1994 bangunan sekolah pertanian pindah dari Jebugan ke Kadekrowo dan nama sekolah berubah ke nama semula yaitu STM Pertanian.

Tahun 1996 Bapak Susanto digantikan oleh Bapak Drs. Bambang Sartono dengan wakil kepala sekolah Bapak Sukri Ahyadi waka kurikulum Bapak Yuwono Mardi Siswoyo. Pada saat itu nama sekolah berubah menjadi SMK N 1 Pandak. Pada tahun 1994 SMK N 1 Pandak memiliki jurusan PHP dan Usaha Tani Terpadu (UTT). Kemudian tahun berikutnya UTT berubah menjadi Jurusan tanaman dan ternak, dengan Unggulan kelas wirausaha atau juragan.

Pada tahun 2003 Bapak Kepala sekolah diganti oleh Bapak Ir. Rakhmat Sulistyobudi yang semula mengampu Agribisni di sekolah ini. Pada tahun 2005 ada program Reengineering maka dibukak jurusan Tata Busana. Tahun 2007 kepala sekolah digantikan oleh Ibu retno Yanuar Dwi Aryani yang mulanya adalah guru Peternakan. Dimasa itu dilakukan pembangunan fisik untuk keamanan sekolah berupa pagar lingkungan dan ruang kelas baru didepan perpustakaan. Mulai adanya program untuk meningkatkan mutu SMK N 1 Pandak melalui proses penerapan ISO 2000:2001 mulai bulan September 2012 Kepala seklah diganti oleh Bapak Drs. Suyut M.Pd pada masa kepemimpinan ini

masim memiliki PR yang tertunda yaitu proses penerapan ISO 2000:2001. Sebagai waka Kurikulum yaitu Bapak Maman Lesmana MT. sedangkan Waka Kesiswaan Bapak Endi Nur Nawanta, M.Or. Waka Sarpras Bapak Slamet Haryadi dan waka Humas Bapak Danu Suprpta S.Pd. Setelah bapak Suyut kepala sekolah diganti oleh Bapak Drs. Bambang Susila pada tahun 2014 dengan Waka Kurikulum yaitu Ibu Yulia Suhartini, S.Pd.

## 2. Keadaan Fisik Sekolah

SMK N I Pandak terletak di daerah Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul. SMK N 1 Pandak memiliki luas area yakni 11 hektar yang terdiri dari : 4 hektar untuk gedung dan 7 hektar untuk fasilitas yang lain terdiri dari 7 kelas jurusan TPHP (Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian), 8 kelas jurusan peternakan, 8 kelas jurusan pertanian, dan 7 kelas jurusan busana. SMK N 1 Pandak menggunakan kurikulum spectrum sebagai acuan dalam proses belajar mengajar.

### a. Ruang Kelas

Pada tahun ajaran baru 2017/2018, SMK N 1 Pandak terdiri dari beberapa jurusan diantaranya tanaman, ternak, TPHP dan busana yang terdiri dari :

Tabel 1. Ruang kelas di SMKN 1 Pandak

No.	Kelas	Ruangan
1.	X Busana Butik 1	R-11
2.	X Busana Butik 2	R-10
3.	X Busana Butik 3	R-09
4.	X TPHP 1	R-06
5.	X TPHP 2	R-07
6.	X TPHP 3	R-08
7.	X ATPH	R-18
8.	X APKJ	R-19
9.	X ATR	R-05
10.	X ATU	R-04
11.	XI Busana Butik 1	R-16
12.	XI Busana Butik 2	R-17
13.	XI TPHP 1	R-13
14.	XI TPHP 2	R-14



15.	XI APKJ	R-27
16.	XI ATPH 1	R-14
17.	XI ATPH 2	R-15
18.	XI ATR	R-01
19.	XI ATU 1	R-02
20.	XI ATU 2	R-03
21.	XII Busana Butik 1	R-21
22.	XII Busana Butik 2	R-20
23.	XII TPHP 1	R-22
24.	XII TPHP 2	R-23
25.	XII ATPH 1	R-28
26.	XII ATPH 2	R-30
27.	XII APKJ	R-29
28.	XII ATR	R-24
29.	XII ATU 1	R-25
30.	XII ATU 2	R-26

b. Laboratorium

Di SMK N 1 Pandak terdapat 9 laboratorium yang tiap laboratorium memiliki kondisi yang berbeda-beda dalam perawatannya. Setiap laboratorium memiliki labora yang bertugas menjaga kebersihan laboratorium. Adapun dari hasil observasi dapat dideskripsikan sebagai berikut :

- 1) Laboratorium Kimia dan Mutu Pangan
- 2) Laboratorium Biologi
- 3) Laboratorium Fisika
- 4) Laboratorium THP
- 5) Laboratorium Argonomi
- 6) Laboratorium Busana
- 7) Laboratorium Penetasan
- 8) Laboratorium Peternakan
- 9) Laboratorium Komputer

c. Ruang Tata Usaha atau *Administrative Staff Room*

Ruang Tata Usaha (TU) terletak di sebelah kiri lobi. Ruang TU digunakan untuk kegiatan administrasi sekolah yang terdiri dari

keuangan, pengadaan kegiatan pembelajaran yang ditangani dengan baik

d. Ruang Kepala Sekolah atau *Principal Room*

Ruang kepala sekolah terletak tepat di sebelah kanan ruang wakil kepala sekolah, yakni ruangan kedua samping kanan lobi.

e. Ruang UKS atau *Health Room*

Ruang UKS berada di sebelah ruang OSIS. di dalamnya terdapat dua buah tempat tidur dan perlengkapan yang memadai. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan pertama kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan.

f. Ruangan Guru atau *Teacher's Room*

Ruangan guru merupakan ruang pertama pada barisan ruang yang menghadap barat. Ruang guru ditujukan untuk guru SMK N 1 Pandak. di dalamnya terdapat sejumlah meja dan kursi sesuai dengan jumlah guru yang mengajar di SMK N 1 Pandak, dan beberapa meja serba guna.

g. Aula

Aula terletak berdampingan dengan perpustakaan, digunakan untuk seminar, rapat, tempat penerimaan tamu, serta pertemuan-pertemuan lainnya.

h. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah berada diantara ruang kelas dan ruang laboratorium. di dalamnya terdapat rak-rak tempat menata buku-buku. Buku-buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan peternakan, pertanian, PHP, dan tata busana. Siswa juga dapat membaca surat harian atau Koran maupun majalah. Seorang Pustakawan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman dan pengembalian buku.

i. Mushola

Mushola digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Mushola berlokasi di sekolah bagian utara. Berdekatan dengan lokasi parkir siswa. Setiap hari Jum'at, mushola digunakan untuk sholat Jum'at bagi warga sekolah khususnya laki-laki maupun warga yang tinggal di sekitar sekolah. Mushola juga sering digunakan untuk memperingati hari raya umat muslim, seperti Isra' Mi'raj, Maulid Nabi, dan lain-lain.

j. Koperasi Sekolah

Koperasi sekolah terletak di sebelah utara ruang BK. Pengurusnya ialah semua siswa SMK dengan menggunakan system piket jaga. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lainnya. Selain itu juga ada koperasi busana, yaitu koperasi yang menjual barang-barang yang dibutuhkan untuk praktek siswa busana.

k. Ruang Osis

Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang UKS. Digunakan untuk rapat dan berbagai kegiatan OSIS, selain itu juga sebagai kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.

l. Tempat parker

Tempat parkir terbagi menjadi dua bagian, yakni parkir kendaraan untuk guru di bagian selatan dan parkir kendaraan siswa di bagian utara.

m. Sarana olahraga

Untuk mendukung proses belajar mengajar pelajaran olahraga, SMK N 1 Pandak mempunyai 1 lapangan bola basket, 1 lapangan voli, 1 lapangan tenis meja, 1 lapangan sepak bola dan sebuah bak lompat.

### **3. Keadaan Non Fisik**

SMK N 1 Pandak mempunyai beberapa prestasi di bidang akademik dan non akademik. Input SMK N 1 Pandak tahun ajaran 2017/2017 sangat menjamin mutu pendidikan, dari PSB tahun 2017 ini nilai terendah SMK N 1 Pandak adalah 15 dan nilai tertinggi adalah 35. Di samping input yang berkualitas, SMK N 1 Pandak juga memiliki staff pengajar yang berkualitas. Staf pengajar berjumlah 65 orang yang terdiri dari 50 PNS dan 15 guru tidak tetap yang hampir semuanya bergelar S1 dan S2 serta sebagian telah lulus sertifikasi guru. Karyawan yang berada di SMK N 1 Pandak berjumlah 22 orang yang terdiri dari 8 PNS dan 14 karyawan tidak tetap. Untuk deskripsi mengenai jumlah guru dan karyawan, kode mengajar dan mata pelajaran yang diampu sebagaimana terlampir.

Adapun visi SMK N 1 Pandak yaitu terwujudnya lembaga diklat yang menghasilkan lulusan yang bertaqwa kepada Tuhan Yang

Maha Esa, professional, mandiri dan berkompetensi di dunia kerja nasional atau internasional. Sedangkan misi SMK N 1 Pandak :

- a. Meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia melalui pendidikan dan pelatihan.
- b. Mengoptimalkan kegiatan diklat berkompetensi wirausaha yang berstandar nasional dan internasional.
- c. Menjadikan sekolah sebagai sumber informasi dan memberikan pelayanan prima kepada masyarakat.
- d. Memantapkan kegiatan unit produksi yang berbasis keunggulan lokal.

Kegiatan belajar mengajar di SMK N 1 Pandak berlangsung mulai jam 07.00-14.45 untuk hari Senin-Kamis, dengan pembagian waktu sebagai berikut:

Tabel 2. Pembagian jam pelajaran hari senin-kamis

Kegiatan	Jam Ke-	Waktu
Mata Pelajaran 1	1	07-15-08.00
Mata Pelajaran 2	2	08.00-08.45
Mata Pelajaran 3	3	08.45-09.30
Mata Pelajaran 4	4	09.30-10.15
Istirahat	-	10-15 - 10.30
Mata Pelajaran 5	5	10.30- 11.15
Mata Pelajaran 6	6	11.15– 12.00
Istirahat	-	12.00– 12.30
Mata Pelajaran 7	7	12.30– 13.15
Mata Pelajaran 8	8	13.15– 14.00
Mata Pelajaran 9	9	14.00– 14.45

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar pada hari Jum’at adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Pembagian jam pelajaran hari jum’at

Kegiatan	Jam Ke-	Waktu
Mata Pelajaran 1	<b>1</b>	07.15 – 08.00
Mata Pelajaran 2	2	08.00 – 08.45
Mata Pelajaran 3	3	08.45 – 09.30
Mata Pelajaran 4	4	09.30 – 10.15
Istirahat	-	10.15 – 10.30

Mata Pelajaran 5	5	10.30 – 11.15
Mata Pelajaran 6	6	11.15 – 12.00

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar pada hari Sabtu adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Pembagian jam pelajaran hari sabtu

Kegiatan	Jam Ke-	Waktu
Mata Pelajaran 1	1	07-15 - 08.00
Mata Pelajaran 2	2	08.00- 08.45
Mata Pelajaran 3	3	08.45- 09.30
Mata Pelajaran 4	4	09.30- 10.15
Istirahat	-	10-15 - 10.30
Mata Pelajaran 5	5	10.30- 11.15
Mata Pelajaran 6	6	11.15– 12.00
Istirahat	-	12.00– 12.30
Mata Pelajaran 7	7	12.30– 13.15
Mata Pelajaran 8	8	13.15– 14.00

Kegiatan kesiswaan yang dilaksanakan di SMK N 1 Pandak antara lain basket, bela diri, *boxing*, produktif busana/ *fashion*, sanggar budaya, paalang merah remaja (PMR), dan pramuka. Kegiatan ekstrakurikuler ini dimaksudkan untuk menggali potensi dan menyalurkanbakat intelektualnya. Semua kegiatan tersbeut didukung dengan adanya sarana dan prasarana yang memadai. Namun demikian, masih terdapat permasalahan-permasalahan yang harus diselesaikan. Kegiatan ekstrakurikuler dilaksanakan sesuai jadwal. Melalui ekstrakurikuler inilah potensi peserta didik dapat disalurkan dan dikembangkan.

Masalah yang timbul adalah tentang pemanfaatan dan penggunaan sarana dan prasarana yang tersedia yang cukup banyak dan luas yang belum cukup optimal untuk mampu meningkatkan SDM dan kualitas siswa dan gurunya. Masalah yang lain juga tentang peningkatan kualitas guru dan siswa dengan pelaksanaan program-program pengembangan dan pembenahan yang secara terus menerus dilakukan agar memiliki kualitas lulusan yang unggul dan siap bersaing.

## **B. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PLT**

Program PLT perlu dirancang dan direncanakan dengan baik agar sesuai dengan yang diharapkan. Kegiatan PLT haruslah disusun secara sistematis dan terperinci untuk memudahkan pelaksanaannya. Perencanaan atau rancangan kegiatan PLT merupakan sebuah kerangka kerja yang disusun sebelum praktikan mengajar. Rencana kegiatan PLT dibuat berdasarkan waktu dan jenis kegiatan yang akan dilaksanakan. Agar tercapai efisiensi dan efektivitas penggunaan waktu yang ada, maka rancangan kegiatan PLT antara lain terurai sebagai berikut:

1. Persiapan di kampus
  - a. Pengajaran mikro
  - b. Pembekalan PLT
2. Observasi lingkungan sekolah

Observasi di lingkungan sekolah dilakukan setelah penyerahan dilakukan, yaitu dengan melihat bagaimana keadaan sekolah baik secara fisik maupun non fisik, dan hal-hal lain yang menunjang proses pembelajaran siswa seperti ekstrakurikuler serta kegiatan lainnya.
3. Observasi pembelajaran di kelas

Observasi yang dilakukan antara lain penggunaan kurikulum yaitu KTSP, letak kelas, keadaan kelas, media pembelajaran, karakteristik siswa, dan proses pembelajaran yang dilaksanakan oleh guru.
4. Penyusunan administrasi guru

Penyusunan administrasi meliputi presensi siswa, penilaian sikap, penilaian tugas mandiri dan kelompok, dan penilaian presentasi.
5. Penyusunan RPP

Penyusunan RPP dilaksanakan minggu pertama, dan kemudian dikonsultasikan dengan guru pembimbing. Guru pembimbing diharapkan dapat memberikan saran dan masukan demi perbaikan RPP ke depannya.
6. Pembuatan media pembelajaran

Pembuatan media pembelajaran dilakukan pada minggu pertama dan digunakan pada minggu ketiga. Media yang digunakan adalah membuat power point tentang teknik-teknik pemanenan bahan hasil pertanian.
7. Pelaksanaan praktek mengajar

Dalam pelaksanaan PLT pihak sekolah melalui guru pembimbing, praktikan mendapatkan 2 kelas meliputi kelas XI AHP-1 dan kelas XI

AHP-2. Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 15 September sampai 15 November 2017. Praktik mengajar dilaksanakan sesuai jadwal yang telah ditentukan oleh pihak sekolah. Kemudian praktek mengajar pada PLT kali ini adalah:

1) Praktek mengajar terbimbing

Jadi mahasiswa PLT dalam melakukan praktik mengajar siswa masih didampingi oleh guru pembimbingnya, seperti:

a) Sebelum praktik mengajar

Guru pembimbing memberikan arahan dalam menyusun persiapan praktek mengajar baik secara sikap maupun mental. Praktikan harus selalu aktif dalam konsultasi. Guru pembimbing selalu memberikan beberapa pesan dan masukan sebagai bekal praktikan mengajar di kelas.

b) Sesudah praktik mengajar

Guru pembimbing memberikan gambaran kemajuan praktikan, memberikan arahan, masukan dan saran yang bersifat membangun agar ke depannya lebih baik lagi.

Setelah praktek mengajar dilakukan akan diadakan evaluasi. Evaluasi ini digunakan untuk mengetahui kemampuan yang dimiliki mahasiswa, baik kekurangan, perkembangan, maupun peningkatannya dalam pelaksanaan PLT, maupun untuk masa yang akan datang.

8. Penyusunan Laporan PLT

Penyusunan laporan PLT dilakukan seminggu sebelum penarikan sampai seminggu setelah penarikan. Laporan ini digunakan sebagai salah satu syarat untuk melengkapi administrasi pelaksanaan PLT di SMK Negeri 1 Pandak, Bantul, Yogyakarta. Laporan PLT ini terdiri dari bab 1, bab 2, bab 3, dan beberapa lampiran.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. Persiapan Program Kerja PLT**

Sebelum mahasiswa PLT melaksanakan kegiatan PLT mahasiswa diberikan kesempatan untuk melakukan beberapa persiapan. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:

##### **1. Pengajaran Mikro**

Guru sebagai tenaga profesional berupa merencanakan dan melaksanakan pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan, melakukan penelitian, membantu pengembangan dan pengelolaan program sekolah serta mengembangkan profesionalitasnya (Depdiknas, 2004:8). Tugas dan fungsi guru tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang profesional. Oleh karena itu, para guru harus mendapatkan bekal yang memadai agar dapat menguasai sejumlah kompetensi yang diharapkan tersebut, baik melalui *preservice* maupun *inservice training*. Salah satu bentuk *preservice training* bagi guru tersebut adalah dengan melalui pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik secara teoritis maupun praktis. Secara praktis bekal kemampuan mengajar dapat dilatihkan melalui kegiatan *microteaching* atau pengajaran mikro dalam pelaksanaan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik dengan disertai praktek untuk mengajar dengan peserta yang diajar adalah teman sekelompok atau *peer teaching*.

##### **2. Pembekalan PLT**

Di dalam pelaksanaan pembekalan PLT ini, ada beberapa materi yang disampaikan antara lain Mekanisme Pelaksanaan PLT di sekolah maupun di lembaga, Profesionalisme Pendidik dan Tenaga Kependidikan, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran Tahun 2017/2018, Dinamika Sekolah Serta Norma dan Etika Pendidik/Tenaga Kependidikan.

##### **3. Observasi Lingkungan Sekolah**

Hal yang dilakukan pada saat kegiatan observasi ini adalah mengamati proses belajar mengajar di dalam kelas dan luar kelas serta mengamati sarana fisik pendukung lainnya. Kegiatan ini berupa pengamatan langsung, wawancara, dan kegiatan lain yang dilakukan di luar kelas dan di dalam kelas. Kegiatan ini dilakukan pada saat mengambil



mata kuliah Pengajaran Mikro, yang salah satu tugasnya adalah observasi ke sekolah. Kegiatan meliputi observasi lingkungan fisik sekolah, perilaku peserta didik, administrasi sekolah dan fasilitas pembelajaran lainnya. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PLT wajib dilaksanakan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PLT sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan.

#### 4. Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi ini bertujuan untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman pendahuluan mengenai tugas guru, khususnya tugas mengajar. Observasi sebagai gambaran bagi mahasiswa khususnya praktikan sendiri bagaimana proses kegiatan belajar mengajar berjalan dengan baik diskusi hasil observasi dalam pengajaran mikro sangat berguna sehingga mahasiswa dapat memprediksikan yang seharusnya dimiliki seorang guru dalam mengkondisikan kelas agar siswa memiliki minat terhadap materi yang diberikan.

Adapun yang menjadi obyek dari observasi ini adalah :

- a. Perangkat Pembelajaran
- b. Proses Pembelajaran
- c. Perilaku Siswa

Berikut adalah beberapa hal penting hasil kegiatan observasi yang berkaitan dengan kegiatan belajar mengajar :

- a. Observasi yang dilakukan di kelas XII TPHP 1
- b. Guru mengucapkan salam, melakukan presensi, kemudian guru langsung memberikan sedikit pengantar dengan mengulang materi yang telah disampaikan pada pertemuan sebelumnya.
- c. Interaksi dengan siswa dengan mengajak tanya jawab.
- d. Guru menggunakan metode pembelajaran dengan komando. Guru sangat komunikatif sehingga siswa senang dalam mengikuti pelajaran.
- e. Memantau kesiapan siswa dengan memberikan pertanyaan kepada siswa tentang materi yang telah lalu.
- f. Pemberian pertanyaan dengan mengarahkan siswa.
- g. Menutup pelajaran dengan mengutarakan apa yang akan dipelajari pada minggu depan dan mengingatkan peralatan apa saja yang digunakan untuk mendukung materi minggu depan.

- h. Perilaku siswa tenang dan suasana kelas cukup kondusif, namun terkadang ada satu dua orang yang mengobrol.
- i. Gerakan cukup bervariasi dari berdiri, berjalan mengelilingi siswa, melakukan bimbingan secara langsung ketika ada siswa yang kurang paham.

Dalam pelaksanaan KBM, terbagi atas dua bagian yaitu praktek mengajar terbimbing dan praktek mengajar mandiri. Dalam praktek mengajar terbimbing mahasiswa dibimbing dalam persiapan dan pembuatan materi, sedangkan praktek mengajar mandiri mahasiswa diberi kesempatan untuk mengelola proses belajar secara penuh, namun demikian bimbingan dan pemantauan dari guru tetap dilakukan. Namun, sekarang lebih diutamakan pada praktek mengajar terbimbing.

5. Pembuatan Persiapan Mengajar

Mahasiswa PLT memulai pengajaran dari awal, dengan membuat persiapan mengajar seperti:

- a. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- b. Materi pembelajaran
- c. Media pembelajaran

**B. Pelaksanaan Program PLT**

1. Praktek Mengajar

a. Pelaksanaan Praktek Mengajar

Kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PLT) dititik beratkan pada praktik mengajar yang bertujuan untuk melatih kemampuan dan ketrampilan seorang mahasiswa PLT untuk mentransfer ilmu yang telah didapatkannya kepada siswa, khususnya siswa SMK N 1 Pandak. kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 15 September 2017 sampai 15 November 2017. Praktikan selama melaksanakan PLT mengampu mata pelajaran Pengolahan Hasil Pertanian, sejumlah 2 kelas yaitu : kelas XI AHP 1 dan XI AHP 2.

Tabel 5. Jadwal praktik mengajar

Hari, tanggal	Kelas	Waktu	Materi	Metode
Rabu, 11 Oktober 2017	XI AHP 1	07.15-11.00	Pengolahan hasil nabati (produksi	Project Based Learning

			keripik sukun)	
Kamis, 12 Oktober 2017	XI AHP 2	07.15- 11.00	Pengolahan hasil nabati (produksi keripik sukun)	Project Based Learning
Rabu, 18 Oktober 2017	XI AHP 1	07.15- 11.00	Pengolahan hasil nabati (produksi keripik jamur)	Project Based Learning
Rabu, 19 Oktober 2017	XI AHP 2	07.15- 11.00	Pengolahan hasil nabati (produksi keripik jamur)	Project Based Learning
Rabu, 25 Oktober 2017	XI AHP 1	07.15- 11.00	Pengolahan hasil nabati (produksi keripik Grubi)	Project Based Learning
Rabu, 26 Oktober 2017	XI AHP 2	07.15- 11.00	Pengolahan hasil nabati (produksi keripik Grubi)	Project Based Learning
Rabu, 1 November 2017	XI AHP 1	07.15- 11.00	Pengolahan hasil nabati (produksi tape singkong	Project Based Learning
Rabu, 2 November 2017	XI AHP 2	07.15- 11.00	Pengolahan hasil nabati (produksi	Project Based Learning

			tape singkong	
Rabu, 8 November 2017	XI AHP 1	07.15- 11.00	Pengolahan hasil nabati Ulangan harian dan diskusi	Project Based Learning
Rabu, 9 November 2017	XI AHP 2	07.15- 11.00	Pengolahan hasil nabati Ulangan harian dan diskusi	Project Based Learning

Dalam proses belajar mengajar, apabila terdapat kesulitan mengajar, maka diperkenankan untuk meminta bantuan kepada guru pembimbing karena guru pembimbing menunggu di belakang atau kadang di luar kelas. Setelah selesai mengajar, guru pembimbing memberikan masukan berupa saran, kritik dan penilaian dari kekurangan, kesalahan dan kelebihan praktikan dalam mengajar dikesempatan lainnya.

## 2. Evaluasi dan Bimbingan

Evaluasi pembelajaran kali ini dilakukan untuk mengukur keberhasilan belajar siswa, bagi siswa yang belum memenuhi KKM maka akan diadakan remedial. Praktikan melakukan evaluasi dengan memberikan soal-soal. Guru pembimbing juga melakukan evaluasi kepada praktikan terhadap kekurangan atau kesalahan dalam melaksanakan proses kegiatan belajar mengajar. Oleh karena itu umpan balik dan bimbingan dari guru pembimbing sangat dibutuhkan guna perbaikan pratikan.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, guru pembimbing dalam hal ini selalu memberi masukan-masukan dan evaluasi pada pratikan agar kiranya mahasiswa praktikan dapat mengetahui kesalahan dan kekurangannya sehingga dengan begitu harapannya mahasiswa pratikan dapat lebih baik dalam megajar.

## C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

### 1. Pelaksanaan PLT

Dalam melaksanakan PLT ini ada beberapa hambatan yang dihadapi praktikan dari persiapan sampai pembuatan laporan antara lain:

- a. Permasalahan yang berkaitan dengan proses mengajar
  - 1) Terbatasnya sumber bahan pelajaran baik bagi peserta diklat maupun praktikan, sehingga praktikan kurang maksimal dalam mengembangkan materi yang diajarkan.
  - 2) Dalam menyampaikan materi terkadang praktikan masih agak ragu dalam menyampaikan, hal ini disebabkan kurangnya kepercayaan diri dari praktikan karena keterbatasan ilmu yang dimiliki.

- b. Permasalahan umum PLT

Masih terbatasnya sarana pendukung, misalnya buku – buku penunjang yang diperlukan untuk proses belajar mengajar, serta alat-alat yang dibutuhkan pada saat praktek.

- c. Pemecahan Masalah yang berkaitan dengan proses belajar mengajar

Untuk mengatasi terbatasnya sarana pendukung bahan materi mengajar, dilakukan dengan konsultasi guru pembimbing, mencari buku di perpustakaan, internet, toko buku. Sedangkan untuk mengatasi keterbatasan kemampuan diri atau kurangnya kepercayaan diri, maka praktikan harus mempelajari materi yang akan disampaikan secara sungguh – sungguh.

### 2. Refleksi

Dari hasil pelaksanaan PLT di SMK N 1 Pandak Bantul, mulai dari persiapan hingga pelaksanaan, praktikan memperoleh beberapa hasil pengalaman sebagai berikut:

- a. PLT memberikan bekal yang sangat bermanfaat kepada mahasiswa calon pendidik atau pengajar.
- b. Selama di sekolah mahasiswa memperoleh gambaran nyata mengenai dunia pendidikan yang sebelumnya diketahui dari teori – teori dibangku kuliah
- c. Selama kegiatan PLT, mahasiswa dapat langsung menerapkan segala ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dibangku kuliah.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Praktik Pengalaman Lapangan merupakan salah satu kegiatan atau usaha dalam rangka mengimplementasikan segenap pengetahuan dan keterampilan. Mahasiswa dituntut untuk menguasai empat kompetensi guru yaitu: pedagogik, personal, sosial, dan profesional. Mahasiswa pendidikan sebagai seorang calon pendidik yang baik dan profesional perlu mengetahui seluk beluk pengajaran, pembelajaran, dan karakteristik rekan seprofesi serta karakteristik peserta didik sehingga tepat dalam menggunakan metode pembelajaran dan sesuai dengan tujuan yang akan dicapai.

Pengalaman Pelaksanaan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan juga merupakan sarana pengabdian mahasiswa kepada peserta didik SMK N 1 Pandak Bantul yang dimaksudkan untuk membentuk sebuah sinergi yang positif bagi pengembangan jiwa humanistik, kemandirian, kreatifitas, kepekaan dan disiplin diri. PLT pada dasarnya bertujuan untuk melatih para mahasiswa secara langsung terjun ke dalam dunia pendidikan terutama mengajar agar memperoleh pengalaman. Dengan kegiatan di sekolah, seorang praktikan memiliki kesempatan untuk menemukan permasalahan-permasalahan aktual seputar kegiatan belajar dan mengajar dan berusaha untuk memecahkan permasalahan tersebut. Selain itu, selama kegiatan PLT seorang praktikan dituntut untuk dapat mengembangkan kreativitas yang dimiliki, misalnya dalam pembuatan media pembelajaran dan penyusunan materi secara mandiri. Di samping itu, praktikan juga dapat belajar bersosialisasi dengan semua komponen sekolah, yang mendukung kegiatan belajar dan mengajar.

Dari serangkaian pelaksanaan kegiatan PLT di SMK N 1 Pandak Bantul pada tanggal 15 September 2017 – 15 November 2017 dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) yang dilaksanakan di SMK N 1 Pandak Bantul merupakan wahana

yang tepat bagi mahasiswa calon guru untuk dapat mempraktikkan ilmu yang diperoleh dari kampus UNY.

2. Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) dapat digunakan sebagai sarana untuk memperoleh pengalaman yang faktual sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik yang kompeten dalam bidang ilmu masing-masing.
3. Kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan pengembangan dari empat kompetensi bagi praktikan, yaitu kompetensi pedagogik, kepribadian, profesional, dan sosial. Pendidik atau guru, selain mentransfer ilmu juga harus melakukan pendidikan sikap, nilai, norma dan kedisiplinan kepada peserta didik dengan berusaha memahami karakteristik kepribadian peserta didik.

## **B. Saran**

Berdasarkan pelaksanaan PLT selama kurang lebih 2 bulan di SMK N 1 Pandak Bantul, ada beberapa saran yang praktikan sampaikan yang mungkin dapat digunakan sebagai masukan, antara lain:

1. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta (UPLT UNY)
  - a. Sosialisasi program PLT terpadu perlu lebih ditingkatkan secara jelas dan transparan kepada pihak sekolah maupun kepada praktikan. Karena terdapat kesalahpahaman ketika penerjunan PLT di sekolah.
  - b. Pembekalan dan monitoring merupakan salah satu kunci keberhasilan pelaksanaan PLT. Diharapkan pembekalan PLT lebih diefektifkan (pembuatan proposal, pembuatan laporan PLT, dll) dan monitoring atau pemantauan kegiatan PLT dapat dioptimalkan.
  - c. Pihak UPLT sebaiknya memberi keterangan yang jelas mengenai alokasi dana PLT dan meningkatkan fasilitas yang diberikan kepada mahasiswa.
  - d. Lebih memperhatikan antara kebutuhan sekolah lokasi PLT dengan jumlah mahasiswa praktikan bidang studi tersebut agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan jam mengajar.
  - e. Perlu adanya peningkatan kerjasama antara pihak universitas dengan pihak sekolah sehingga mahasiswa PLT dapat melaksanakan praktik mengajar dengan lebih optimal.

## 2. Pihak SMK N 1 Pandak Bantul

- a. Kemajuan yang telah dicapai SMK N 1 Pandak Bantul dari kegiatan intrakurikuler maupun ekstrakurikuler hendaklah senantiasa dipertahankan bahkan jika mungkin ditingkatkan.
- b. Pihak sekolah diharapkan dapat memanfaatkan dengan sebaik-baiknya media pembelajaran yang telah tersedia guna meningkatkan minat dan prestasi peserta didik.
- c. Pihak SMK N 1 Pandak Bantul sebaiknya dapat memberikan gambaran-gambaran program kerja yang diagendakan sehingga program kerja yang disusun dapat disesuaikan dengan program sekolah.
- d. Tetap terbinanya hubungan yang baik antara mahasiswa dengan seluruh keluarga besar SMK N 1 Pandak Bantul, meskipun kegiatan PLT tahun 2017 telah berakhir.

## 3. Pihak mahasiswa PLT yang akan datang

- a. Dalam melaksanakan kegiatan PLT seyogyanya mahasiswa mencari informasi secara akurat mengenai sekolah.
- b. Praktikan berkewajiban menjaga nama baik almamater, bersikap disiplin dan bertanggung jawab.
- c. Mahasiswa lebih mempersiapkan diri baik fisik, mental, materi, dan keterampilan mengajar sedini mungkin yang nantinya sangat diperlukan dalam mengajar.
- d. Praktikan sebaiknya berkonsultasi sesering mungkin dengan guru pembimbing, untuk mendeteksi kesalahan konsep sebelum proses pembelajaran.
- e. Praktikan sebaiknya membuat perangkat pembelajaran yang lengkap dan baik untuk persiapan pelaksanaan mengajar.
- f. Praktikan harus mampu bekerja sama, saling menghargai dan menghormati antar anggota kelompok PLT UNY.



## DAFTAR PUSTAKA

- Tim Penyusun Panduan PLT UNY. 2015. *Panduan PLT*. Yogyakarta:  
P LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.
- Tim Penyusun Panduan Pengajaran Mahasiswa. 2017. *Panduan  
Pengajaran Mikro*. Yogyakarta: UNY Press
- Sri Rini Dwiari, dkk. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 2*. Direktorat  
Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta
- Staff UNY. 2010. *Modul Packaging*. UNY Press, Yogyakarta
- Mochamad Nurcholis, dkk. 2012. *Teknologi Pengemasan Produk Pangan  
TPHP*.
- .

# LAMPIRAN




**MATRIK PROGRAM PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING UNY  
TAHUN 2017**

F01	Mahasiswa
-----	-----------

Nama Sekolah : SMK N 1 Pandak  
Alamat Sekolah : Kaderowo Glangharjo Pandak Bantul Yogyakarta  
Guru pembimbing : Herti Kurniawati, STP, M.Eng

Nama Mahasiswa	: Lailia Fujiyandini
Nomor Mahasiswa	: 14511241055
Fak/Jurusan/Prodi	: Teknik/PTBB/PT Boga
Dosen Pembimbing	: Dra. Yuriani, M.Pd

[illegible]

Mengetahui/Menyetujui,  
Kepala Sekolah,  


Mengetahui/Menyetujui,  
Kepala Sekolah,

**Dosen Pembimbing Lapangan,**

Mahasiswa

Dr. Bambang Susila  
NIP. 19590320 198603 1 007

Dra. Yuriani M.Pd  
NIP. 19540206 198203 2 001

**Laila Fujiyandini**  
**NIM. 14511241055**





LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**CATATAN HARIAN PLT**

TAHUN:2017

NAMA MAHASISWA : LAILA FUJIYANDINI  
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga  
NIM : 14511241055

NAMA SEKOLAH : SMKN 1 Pandak  
ALAMAT SEKOLAH : Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak,  
Bantul

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Keterangan/ Paraf DPL
1	Jumat, 15 September 2017	09.00- 10.00	Penyerahan Mahasiswa PLT kepada pihak SMK N 1 Pandak	Mahasiswa diserahkan oleh Dosen Pamong Lapangan kepada pihak SMK N 1 Pandak. Dihadiri oleh 11 mahasiswa, 1 DPL Pamong dan 3 orang dari pihak SMK N 1 Pandak	
2	Sabtu, 16 September 2017	-	-	-	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

3.	Senin, 18 September 2017	06.30-07.00	Piket 3S (Salam, Sapa, dan Senyum)	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		08.00-09.00	Koordinasi dengan guru pembimbing	Pembahasan tentang pelajaran yang akan di ampu serta jam belajar mengajar Guru Pembimbing. Diikuti oleh 1 mahasiswa PLT dan 1 orang Guru Pebimbing.	
		09.00-11.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

		11.00-14.00	Input data siswa	Penginputan data siswa penerima beasiswa Diikuti oleh 3 orang mahasiswa	
4.	Selasa, 19 September 2017	06.30-07.00	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.10-08.10	Rapat Anggota mahasiswa PLT SMK N 1 Pandak	Pembahasan matrik serta penyusunan jadwal piket Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		08.10-10.10	Piket Perpustakaan	Membantu petugas perpustakaan dalam melayani peminjaman buku. Diikuti oleh 2 mahasiswa.	
		10.15-14.45	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa	
5.	Rabu, 20 September 2017	06.45-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		08.00-13.00	Piket Perpustakaan	Membantu petugas perpustakaan dalam melayani peminjaman buku. Diikuti oleh 2 mahasiswa.	
6.	Kamis, 21 September 2017	08.00-10.00	Penyusunan RPP	Penyusunan RPP yang akan digunakan dalam pembelajaran. Serta perangkat mengajar yang berupa <i>josheet</i> . Diikuti oleh 1 mahasiswa.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

7.	Jumat, 22 September 2017	06.45-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.00	Pengajian di SMKN 1 Pandak	Telah mengikuti pengajian yang diadakan oleh SMKN 1 Pandak di mushola sekolah yang diikuti oleh 11 mahasiswa dan guru SMKN 1 Pandak serta seluruh siswa	
8.	Sabtu, 23 September 2017	06.45-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		08.00-11.00	Observasi proses pembelajaran	Telah terlaksana observasi proses pembelajaran oleh mahasiswa di kelas XII TPHP 1	





**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

9.	Senin, 25 September 2017	08.00-10.00	Penyusunan RPP	Penyusunan RPP yang akan digunakan dalam pembelajaran. Serta perangkat mengajar yang berupa <i>josheet</i> . Diikuti oleh 1 mahasiswa.	
10	Selasa, 26 September 2017	06.45-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		08.10-10.10	Piket Perpustakaan	Membantu petugas perpustakaan dalam melayani peminjaman buku. Diikuti oleh 2 mahasiswa.	
		11.15-12.00 12.00-14.30	Pemdampingan KBM	Mendampingi siswa kelas XI APHP 3 dalam kegiatan belajar mengajar yaitu Praktik Herbal. Diikuti oleh 2 mahasiswa.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

11.	Rabu, 27 September 2017	08.00-10.00	Penyusunan RPP	Penyusunan RPP yang akan digunakan dalam pembelajaran. Serta perangkat mengajar yang berupa <i>josheet</i> . Diikuti oleh 1 mahasiswa.	
12.	Kamis, 28 September 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.00	Pemdampingan KBM	Mendampingi siswa kelas XI AHP 2 dalam kegiatan belajar mengajar yaitu Pengolahan Hasil Nabati Diikuti oleh 2 mahasiswa.	
13.	Jumat, 29 September 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

		07.30-10.30	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa	
14.	Sabtu, 30 September 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.15	Persiapan PTS	Tersiapkannya kelengkapan PTS yaitu berupa Lembar Jawab Siswa. Diikuti oleh 6 orang mahasiswa.	
		11.30-13.30	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

				jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa	
15.	Senin, 02 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-08.00	Upacara Bendera	Telah mengikuti kegiatan upacara bendera di SMKN 1 Pandak yang diikuti guru, karyawan, dan siswa serta 11 mahasiswa PLT	
		08.00-10.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa	
		11.00-14.00	Persiapan PTS	Tersiapkannya kelengkapan PTS yaitu berupa Lembaj Jawa Siswa. Diikuti oleh 6 orang mahasiswa.	
16.	Selasa, 03 Oktober 2017	08.00-10.00	Penyusunan RPP	Penyusunan RPP yang akan digunakan dalam pembelajaran. Serta perangkat mengajar yang berupa <i>josheet</i> . Diikuti oleh 1 mahasiswa.	
17.	Rabu, 04 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

		08.00-11.00	Pemdampingan KBM	Memberikan materi yang akan diajarkan dipertemuan selanjutnya di kelas XI AHP 1 serta menerangkan resep Diikuti oleh 1 mahasiswa.	
		11.00-12.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
		12.00-14.00	Persiapan PTS	Tersiapkannya kelengkapan PTS yaitu berupa Lembar Jawa Siswa. Diikuti oleh 6 orang mahasiswa.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

18.	Kamis, 05 Oktober 2017	08.00-10.00	Penyusunan RPP	Penyusunan RPP yang akan digunakan dalam pembelajaran. Serta perangkat mengajar yang berupa <i>josheet</i> . Diikuti oleh 1 mahasiswa.	
19.	Jumat, 06 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-10.00	Piket TU	Telah terlaksana input data siswa kelas X sebanyak 27 siswa Diikuti oleh 1 mahasiswa	
		10.00-13.00	Persiapan PTS	Tersiapkannya kelengkapan PTS yaitu berupa Lembar Jawa Siswa. Diikuti oleh 6 orang mahasiswa.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

20.	Sabtu, 07 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.15	Pendampingan KBM	Mendampingi siswa kelas XII TPHP 1 dalam kegiatan belajar mengajar yaitu Manajemen Usaha Pengolahan Hasil Nabati Diikuti oleh 1 mahasiswa.	
		12.00-14.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	





LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

30.	Senin, 09 Oktober 2017	06.45-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-08.00	Upacara Bendera	Telah mengikuti kegiatan upacara bendera di SMKN 1 Pandak yang diikuti guru, karyawan, dan siswa serta 11 mahasiswa PLT	
		08.00-11.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

		12.00-13.00	Penyusunan Materi	Tersusun materi pembelajaran Pengolahan hasil nabati dengan baik Diikuti oleh 1 mahasiswa	
31.	Selasa, 10 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		08.00-11.00	Piket Perpustakaan	Membantu petugas perpus takaan dalam melayani peminjaman buku. Diikuti oleh 2 mahasiswa.	
		11.00-12.00	Mempersiapkan alat evaluasi	Telah terbuat alat evaluasi pembelajaran dengan baik Diikuti oleh 1 mahasiswa	
32.	Rabu, 11 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.00	Praktik mengajar	Kegiatan Belajar Mengajar di kelas XI APHP 1. Yaitu praktik pengolahan hasil nabati. Diikuti oleh 1 mahasiswa, 27 siswa dan 1 Guru Pendamping.	
		11.00-13.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
33.	Kamis, 12 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.00	Praktik mengajar	Kegiatan Belajar Mengajar di kelas XI APHP 2. Yaitu praktik pengolahan hasil nabati. Diikuti oleh 1 mahasiswa, 25 siswa dan 1 Guru Pendamping.	
		12.00-14.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
34.	Jumat, 13 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.30	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
35.	Sabtu, 14 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.30	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
36.	Senin, 16 Oktober 2017	08.00-10.00	Penyusunan RPP	Penyusunan RPP yang akan digunakan dalam pembelajaran. Serta perangkat mengajar yang berupa <i>josheet</i> . Diikuti oleh 1 mahasiswa.	
		12.00-13.00	Penyusunan Materi	Tersusun materi pembelajaran Pengolahan hasil nabati dengan baik Diikuti oleh 1 mahasiswa	
37.	Selasa, 17 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

		07.15-09.15	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
		10.00-13.00	Piket Perpustakaan	Membantu petugas perpustakaan dalam melayani peminjaman buku. Diikuti oleh 2 mahasiswa.	
		13.00-14.00	Mempersiapkan alat evaluasi	Telah terbuat alat evaluasi pembelajaran dengan baik Diikuti oleh 1 mahasiswa	
38.	Rabu, 18 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak.	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

				Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.15	Praktik mengajar	Kegiatan Belajar Mengajar di kelas XI APHP 1. Yaitu praktik pengolahan kelapa. Diikuti oleh 1 mahasiswa, dan 27 siswa.	
		11.15-13.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	





**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

39.	Kamis, 19 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.15	Praktik mengajar	Kegiatan Belajar Mengajar di kelas XI APHP 2. Yaitu praktik pengolahan hasil nabati . Diikuti oleh 1 mahasiswa, dan 25 siswa.	
		11.30-13.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

40.	Jumat, 20 Oktober 2017	08.00-10.00	Penyusunan RPP	Penyusunan RPP yang akan digunakan dalam pembelajaran. Serta perangkat mengajar yang berupa <i>josheet</i> . Diikuti oleh 1 mahasiswa.	
44.	Rabu, 25 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.15	Praktik mengajar	Kegiatan Belajar Mengajar di kelas XI APHP 1. Yaitu praktik pengolahan hasil nabati . Diikuti oleh 1 mahasiswa, dan 27 siswa.	
		12.00-14.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
45.	Kamis, 26 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.15	Praktik mengajar	Kegiatan Belajar Mengajar di kelas XI APHP 2. Yaitu praktik pengolahan hasil nabati . Diikuti oleh 1 mahasiswa, dan 25 siswa.	
		12.00-14.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
46.	Jumat, 27 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.30	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

47.	Sabtu, 28 Oktober 2017	07.15–08.00	Upacara Sumpah Pemuda	Upacara bendera berjalan dengan lancar dan tertib yang diikuti oleh 11 mahasiswa, seluruh guru, karyawan dan siswa-siswi SMK N 1 Pandak.	
		11.15-12.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
		12.30-15.00	Pengajian Guru	Mengikuti pengajian yang diadakan oleh salah satu guru SMK N 1 Pandak.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				Dihadiri oleh 11 mahasiswa, guru dan karyawan SMK N 1 Pandak.	
48.	Senin, 30 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-08.15	Penyusunan RPP	Tersusunnya perangkat kegiatan belajar mengajar yaitu berupa <i>jobsheet</i> untuk siswa. Diikuti oleh 1 mahasiswa.	
		09.15-12.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
49.	Selasa, 31 Oktober 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.15	Pendampingan KBM	Pendampingan Kegiatan Belajar Mengajar di kelas XII APHP 1. Diikuti oleh 1 mahasiswa.	
		11.15-14.00	Pendampingan KBM	Pendampingan Kegiatan Belajar Mengajar di kelas X APHP 2.	
50.	Rabu, 01 November 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

		07.15-11.15	Praktik mengajar	Kegiatan Belajar Mengajar di kelas XI APHP 1. Yaitu praktik pengolahan hasil nabati . Diikuti oleh 1 mahasiswa, dan 27 siswa.	
		12.00-14.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
51.	Kamis, 02 November 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	





**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

		07.15-11.15	Praktik mengajar	Kegiatan Belajar Mengajar di kelas XI APHP 2. Yaitu praktik pengolahan hasil nabati . Diikuti oleh 1 mahasiswa, dan 25 siswa.	
		12.00-14.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
52.	Jumat, 03 November 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

		07.15-11.30	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
53.	Sabtu, 04 November 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak.	
		07.15-13.30	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
54.	Senin, 06 November 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-10.15	Penyusunan Tes Tertulis	Terselesaikannya tes tertulis untuk ulangan harian siswa. Diikuti oleh 1 mahasiswa	
		10.30-12.00	Konsultasi dan Bimbingan Tes Tertulis	Mengkonsultasikan tes tertulis yang telah dibuat kepada Guru Pembimbing. Diikuti oleh 1 mahasiswa.	
55.	Selasa, 07 November 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

		08.00-11.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
		12.00-13.00	Mempersiapkan alat evaluasi	Telah terbuat alat evaluasi pembelajaran dengan baik Diikuti oleh 1 mahasiswa	
56.	Rabu, 08 November 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.15	Praktik mengajar	Kegiatan Belajar Mengajar di kelas XI APHP 1. Yaitu praktik pengolahan hasil nabati .	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				Diikuti oleh 1 mahasiswa, dan 27 siswa.	
		12.00-14.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
57.	Kamis, 09 November 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.15	Praktik mengajar	Kegiatan Belajar Mengajar di kelas XI APHP 2. Yaitu praktik pengolahan hasil nabati .	



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

CATATAN HARIAN PLT

				Diikuti oleh 1 mahasiswa, dan 25 siswa.	
		12.00-14.00	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
58.	Jumat, 10 November 2017	07.15-08.00	Upacara Hari Pahlawan	Upacara memperingati Hari Pahlawan berjalan dengan lancar dan tertib yang diikuti oleh 11 mahasiswa, seluruh guru, karyawan dan siswa-siswi SMK N 1 Pandak.	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

		08.00-09.00	Rapat mahasiswa PLT SMK N 1 Pandak	Pembahasan acara penarikan dan kenang-kenangan untuk SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa.	
		09.00-11.30	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan beajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
59.	Sabtu, 11 November 2017	07.00-07.15	Piket 3S	Terlaksananya 3S (Salam, Senyum, dan Sapa) kepada warga SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa	
		07.15-11.15	Piket KBM	Memberikan surat perizinan siswa yang ingin meninggalkan	



**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

				jam pelajaran serta menyampaikan tugas-tugas kepada siswa dari guru mata pelajaran yang meninggalkan kegiatan belajar mengajar. Diikuti oleh 4 mahasiswa.	
		11.15-14.00	KBM	Kegiatan Belajar Mengajar di kelas XI APHP 3. Diikuti oleh 1 mahasiswa dan 25 siswa.	
60.	Senin, 13 November 2017	07.15-12.15	Persiapan Acara Penarikan PLT SMK N 1 Pandak	Mempersiapkan segala kebutuhan yang digunakan dalam acara penarikan mahasiswa PLT SMK N 1 Pandak. Diikuti oleh 11 mahasiswa.	

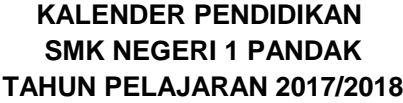




**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**CATATAN HARIAN PLT**

		13.00- 14.00	Penarikan mahasiswa PLT SMK N 1 Pandak oleh DPL	Mahasiswa PLT SMK N 1 Pandak secara resmi ditarik oleh DPL. Diikuti oleh 11 mahasiswa, dan dihadiri oleh 1 Dosen Pembimbing Lapangan, Koordinator Pembimbing Sekolah serta Guru-guru Pembimbing.	
61.	Selasa, 14 November 2017	07.15-10.15 10.30-12.00 12.30-14.00	Penyusunan Laporan PLT SMK N 1 Pandak 2017	Penyusunan Laporan PLT SMK N 1 Pandak 2017. Diikuti oleh 11 mahasiswa.	
62.	Rabu, 15 November 2017	07.15-14.15	Penyusunan Laporan PLT SMK N 1 Pandak 2017	Penyusunan Laporan PLT SMK N 1 Pandak 2017. Diikuti oleh 11 mahasiswa.	



## Juli 2017

HARI	JANUARI 2018					FEBRUARI 2018					MARET 2018					April 2018					MEI 2018					JUNI 2018								
MINGGU		7	14	21	28	4		11	18	25			4	11	18	25		1	8	15	22	29			6	13	20	27		3	10	17	24	
SENIN	1	8	15	22	29		5	12	19	26			5	12	19	26		2	9	16	23	30			7	14	21	28		4	11	18	25	
SELASA	2	9	16	23	30		6	13	20	27			6	13	20	27		3	10	17	24			1	8	15	22	29		5	12	19	26	
RABU	3	10	17	24	31		7	14	21	28			7	14	21	28		4	11	18	25			2	9	16	23	30		6	13	20	27	
KAMIS	4	11	18	25		1	8	15	22			1	8	15	22	29		5	12	19	26			3	10	17	24	31		7	14	21	28	
JUMAT	5	12	19	26		2	9	16	23			2	9	16	23	30		6	13	20	27			4	11	18	25		1	8	15	22	29	
SABTU	6	13	20	27		3	10	17	24			3	10	17	24	31		7	14	21	28			5	12	19	26		2	9	16	23	30	


HARI	Juli 2018				
MINGGU	1	8	15	22	
SENIN	2	9	16	23	
SELASA	3	10	17	24	
RABU	4	11	18	25	
KAMIS	5	12	19	26	
JUMAT	6	13	20	27	
ABTU	7	14	21	28	

: PAS/PAT/UAS
 : Porsenitas
 : Penerimaan LHB
 : Hardiknas
 : Libur Umum
 : (Hari Guru Nas)
 : UKK Praktik

: MOS
 : Libur Ramadhan
 : Libur Idul Fitri
 : Libur Semester
 : UNBK Utama
 : UNBK Susulan

: Ujian Sekolah Tertulis
 : Prakerin ( 26 Des sd 25 maret)
 : HUT SMK N 1 Pandak
 : PTS
 : Ujian Sekolah Praktik
 : UKK/UPK

Kepala Sekolah,



Drs. BAMBANG SUSILA  
NIP. 19590320 198603 1007

Hari Belajar Efektif Semester I = 120 hari hari belajar efektif (HBE) (setara 20 minggu efektif)

Hari Belajar Efektif Semester II = 104 hari hari belajar efektif (HBE) (setara 18 minggu efektif)

**Keterangan :**

4 s.d 15 Juli 2017	: Libur kenaikan kelas	13 s.d 15 Desember 2017	: Prosenitas	2 s.d. 5 April 2018	: UNBK SMK ( Utama )
11 s.d. 16 Juli 2017	: Hari libur Idul Fitri 1437 H TH 2016	16 Desember 2017	: Penerimaan Laporan Hasil Belajar (LHB)	16 s.d 19 April 2018	: UNBK SMK ( Sususlan )
17 Juli 2017	: Hari-hari pertama masuk sekolah	18 s.d 30 Desember 2017	: Libur Semester	1 Mei 2018	: Libur Hari Buruh Nasional tahun 2018
17 Agustus 2016	: HUT Kemerdekaan RI	25 Desember 2017	: Hari Natal 2016	2 Mei 2017	: Hari Pendidikan Nasional tahun 2018
1 September 2017	: Hari Besar Idul Adha 1438 H	26 Desember s.d 25 Maret 2018	: Prakerin	28 Mei s.d. 5 Juni 2018	: PAT/ Ulangan Kenaikan Kelas
21 September 2017	: Tahun Baru Hijriyah 1439 H	1 Januari 2018	: Tahun Baru 2018	6 s.d 8 Juni 2018	: Prosenitas
2 s.d 7 Oktober 2017	: PTS	29 Januari s.d. 3 Februari 2018	: Ujian Praktik Sekolah (Adaptif, Normatif)	11 s.d 26 Juni 2018	: Libur Semester
20 s.d 30 Nopember 2017	: Ujian Sekolah Praktik	12 s.d 17 Februari 2018	: UKK/UPK	3 s.d 8 Okt 2016 dan 20 s.d 25 Maret	: Ujian Tengah Semester
25 November 2017	: Hari Guru Nasional	19 s.d 24 Maret 2018	: PTS	19 Des s.d 18 Maret 2017	: Prakerin
2 s.d. 8 Desember 2017	: PAS	26 s.d 31 Maret 2018	: Ujian Sekolah Tertulis		

# JADWAL PEMBELAJARAN SMK NEGERI 1 PANDAK

[illegible]

KOMPETENSI KEAHLIAN : ATU			KOMPETENSI KEAHLIAN : APHP				KOMPETENSI KEAHLIAN : TB					
Kode	Mata Pelajaran/Kompetensi		Kode	Mata Pelajaran/Kompetensi			KODE	Mata Pelajaran/Kompetensi				
ATU.C2.1	Dasar-Dasar Pemeliharaan Ternak		APHP.C2.1	Penanganan Bahan Hasil Pertanian			TB.C1.3	Kepariwisataan				
ATU.C2.2	Dasar-Dasar Pakan Ternak		APHP.C2.2	Dasar Proses Pengolahan HP			TB.C2.1	Pengetahuan Bahan Tekstil				
ATU.C2.3	Dasar-Dasar Kesehatan Ternak		APHP.C2.3	Dasar Pengendalian Mutu HP			TB.C2.2	Dasar Desain				
C3.1	Agribisnis Ternak Unggas Pedaging		C3.1	Produksi Hasil Nabati			TB.C2.3	Pembuatan Pola				
C3.2	Agribisnis Ternak Unggas Petelur		C3.2	Produksi Hasil Hewani			TB.C2.4	Teknologi Menjahit				
C3.3	Agribisnis Pakan Ternak Unggas		C3.3	Produksi Hasil Perkebunan			C1.11	Pengantar Pariwisata				
C3.4	Agribisnis Pembibitan Ternak Unggas		C3.4	Produksi Makanan dan Minuman Herbal			C3.18	Desain Busana				
U.KK.05	Memelihara Unggas Pedaging		PKK18	Mengelola Usaha PHP			C3.19	Membuat Pola				
U.KK.06	Memelihara Unggas Petelur						C3.20	Pembuatan Busana (Industri)				
U.KK.11	Memasarkan Hasil Ternak						103.KK.03	Membuat Busana Wanita				
U.KK.12	Menentukan Kelayakan Usaha						103.KK.04	Membuat Busana Pria				
							103.KK.08	Membuat Hiasan Pada Busana				
							103.KK.09	Mengawasi Mutu Busana				

KOMPETENSI MUATAN LOKAL (MULOK) & BK

KODE	Mata Pelajaran/Kompetensi
MJW	Mulok Bahasa Jawa
MPK	Mulok Produktif
BK	Bimbingan Konseling

KETERANGAN PROGRAM STUDI KEAHLIAN

Kode	Kompetensi Keahlian
ATPH	Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura
APKJ/PPT	Agribisnis Pembibitan dan Kultur Jaringan/Pemuliaan dan Perbenihan Tan
ATR	Agribisnis Ternak Ruminansia
ATU	Agribisnis Ternak Unggas
TPHP	Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
BB	Busana Butik
APTN	Agribisnis Produksi Tanaman
APTR	Agribisnis Produksi Ternak
AHP/APHP	Agribisnis Hasil Pertanian/Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian
TB	Tata Busana

PEMBAGIAN RUANG KBM															
WILAYAH SELATAN				WILAYAH SELATAN								WILAYAH UTARA			
KODE	KLS	JML SISWA	KETERANGAN	KODE	KLS	JML SISWA	KETERANGAN	KODE	KLS	JML SISWA	KETERANGAN	KODE	KLS	JML SISWA	KETERANGAN
R-01	XII ATU	23	Komplek Selatan	R-11	XII APKJ	19	Komplek Selatan	R-20	X TB2	32	Serealia Selatan	R-20	X TB2	32	Serealia Selatan
R-02	XII ATR	12	Komplek Selatan	R-12	XII ATPH	26	Komplek Selatan	R-21	XI TB 1	21	Utara Masjid	R-21	XI TB 1	21	Utara Masjid
R-03	XII BB1	21	Komplek Selatan	R-13	X APHP	32	Komplek Selatan	R-22	XI AHP2	24	Lab TPHP Barat	R-22	XI AHP2	24	Lab TPHP Barat
R-04	XII BB2	21	Komplek Selatan	R-14	X PPT	28	Komplek Selatan	R-23	XI AHP3	25	Lab TPHP Timur	R-23	XI AHP3	25	Lab TPHP Timur
R-05	XII BB3	21	Komplek Selatan	R-15	X ATPH	31	Komplek Selatan	R-24	XI ATR	13	Lab Ternak Selatan	R-24	XI ATR	13	Lab Ternak Selatan
R-06	XII TPHP	20	Komplek Selatan	R-16	X ATR	16	Komplek Selatan	R-25	XI ATU	32	Lab Ternak Utara	R-25	XI ATU	32	Lab Ternak Utara
R-07	X APHP1	32	Komplek Selatan	R-17	X ATU1	32	Komplek Selatan	R-26	XI TB2	21	MP Timur	R-26	XI TB2	21	MP Timur
R-08	X APHP2	32	Komplek Selatan	R-18	X ATU2	32	Komplek Selatan	R-27	XI TB3	18	MP Tengah	R-27	XI TB3	18	MP Tengah
R-09	XII TPHP1	20	Komplek Selatan	R-19	X TB1	32	Serealia Utara	R-28	XI AHP1	27	MP Barat	R-28	XI AHP1	27	MP Barat
R-10	XII TPHP2	21	Komplek Selatan					R-29	XI ATPH	24	Lab Tanaman Utara	R-29	XI ATPH	24	Lab Tanaman Utara
								R-30	XI APKJ	19	Lab Tanaman Selatan	R-30	XI APKJ	19	Lab Tanaman Selatan



SMK NEGERI 1 PANDAK BANTUL



DAFTAR PIKET GERBANG MAHASISWA PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NO	HARI	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
	NAMA MAHASISWA PLT						
1.	Siti Fatimah Ending						P
2.	Dea Rianda				P		
3.	Ahmad Syarifudin Zuhri				P		
4.	Paryanti			P			
5.	Laila Fujiyandini					P	
6.	Rumaisha Nur Ulya		P				
7.	Dinda Hidayati			P			
8.	Latif Masruroh	P					
9.	Sepin Hidayah	P					
10	Agus Ariani					P	P
11.	Erlina Setyaningsih		P				

SMK NEGERI 1 PANDAK BANTUL



DAFTAR PIKET LOBBY MAHASISWA PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NO	HARI	Senin jam ke-	Selasa jam ke-	Rabu jam ke-	Kamis jam ke-	Jumat jam ke-	Sabtu jam ke-
	NAMA MAHASISWA PLT						
1.	Siti Fatimah Ending					0-6	
2.	Dea Rianda		0-4				
3.	Ahmad Syarifudin Zuhri			0-4			
4.	Paryanti		5-9				
5.	Laila Fujiyandini	0-4					
6.	Rumaisha Nur Ulya				5-9		
7.	Dinda Hidayati				0-4		0-4
8.	Latif Masruroh	5-9					
9.	Sepin Hidayah						
10	Agus Ariani						5-9
11.	Erlina Setyaningsih			5-9			

SMK NEGERI 1 PANDAK BANTUL



DAFTAR PIKET TATA USAHA MAHASISWA PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NO	HARI	Senin jam ke-	Selasa jam ke-	Rabu jam ke-	Kamis jam ke-	Jumat jam ke-	Sabtu jam ke-
	NAMA MAHASISWA PLT						
1.	Siti Fatimah Ending				1-4		
2.	Dea Rianda						1-4
3.	Ahmad Syarifudin Zuhri			5-9			
4.	Paryanti				5-9		
5.	Laila Fujiyandini						5-9
6.	Rumaisha Nur Ulya			1-4			
7.	Dinda Hidayati	5-9	5-9				
8.	Latif Masruroh		1-4				
9.	Sepin Hidayah					1-6	
10	Agus Ariani						
11.	Erlina Setyaningsih	1-4					



SMK NEGERI 1 PANDAK BANTUL

DAFTAR PIKET PERPUS MAHASISWA PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA



NO	HARI	Senin jam ke-	Selasa jam ke-	Rabu jam ke-	Kamis jam ke-	Jumat jam ke-	Sabtu jam ke-
	NAMA MAHASISWA PLT						
1.	Siti Fatimah Ending			1-4			
2.	Dea Rianda				1-4		
3.	Ahmad Syarifudin Zuhri						5-9
4.	Paryanti	5-9					1-4
5.	Laila Fujiyandini		5-9				
6.	Rumaisha Nur Ulya	1-4					
7.	Dinda Hidayati		1-4				
8.	Latif Masruroh				5-9		
9.	Sepin Hidayah			5-9			
10	Agus Arian						
11.	Erlina Setyaningsih					1-6	

SMK NEGERI 1 PANDAK BANTUL

DAFTAR PIKET BK MAHASISWA PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA



NO	HARI	Senin jam ke-	Selasa jam ke-	Rabu jam ke-	Kamis jam ke-	Jumat jam ke-	Sabtu jam ke-
	NAMA MAHASISWA PLT						
1.	Siti Fatimah Ending			5-9			
2.	Dea Rianda						5-9
3.	Ahmad Syarifudin Zuhri				5-9		
4.	Paryanti			1-4			
5.	Laila Fujiyandini		1-4				
6.	Rumaisha Nur Ulya		5-9				
7.	Dinda Hidayati						
8.	Latif Masruroh	1-4					
9.	Sepin Hidayah	5-9					
10	Agus Arian					1-6	1-4
11.	Erlina Setyaningsih				1-4		

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
Program Keahlian : Agribisnis Hasil Pertanian  
Paket Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian  
Mata Pelajaran : Produksi Hasil Nabati  
Kelas/Semester : XI AHP 1/ Ganjil (3)  
Materi Pokok : Produksi Olahan Buah-Buahan (Produksi Keripik Sukun)  
Alokasi Waktu : 5 x 45' (1 Pertemuan)

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4. Memahami, menganalisis dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah

### **B. Kompetensi Dasar**

- 4.1. Melaksanakan produksi olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 4.1.1. Melakukan praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)
- 4.1.2. Mengamati hasil praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)
- 4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah peserta didik mampu melakukan praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun) di laboratorium secara benar dan percaya diri:

1. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik sukun
2. Siswa dapat membuat keripik sukun dengan baik dan sesuai kriteria yang diinginkan
3. Siswa dapat t melakukan praktik sesuai dengan cara yang diajarkan
4. Siswa dapat mengamati hasil praktik keripik sukun (warna, rasa, aroma, dan tekstur)
5. Siswa dapat membuat laporan sesuai format dan lengkap
6. Siswa dapat mengumpulkan laporan tepat waktu

**E. Materi Pembelajaran**

- Worksheet terlampir
- Resep keripik sukun

**F. Metode pembelajarn**

Project based learning

- Mengamati dan menanya
- Menyusun rencana/mengumpulkan informasi
- Membuat rencana pembagian kerja
- Monitoring pengumpulan data praktik
- Menganalisis data hasil praktik
- Membuat simpulan dan mengkomunikasikan

**G. Media, Alat dan Bahan**

1. Media
  - a. LCD, video pembuatan keripik sukun, papan tulis
  - b. Lembar Kerja
2. Alat/Bahan
  - a. Bahan membuat keripik sukun sesuai resep.
  - b. Alat timbangan, pisau, wajan, kompor, baskom plastik, dll.

**H. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran</li><li>• Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin</li><li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan di capai</li><li>• Melakukan apersepsi dengan menunjukkan produk sukun dengan menunjukkan video pembuatan kripik sukun untuk menumbuhkan motivasi internal dalam diri peserta didik bahwa dibutuhkan teknik menggoreng yang tepat untuk menghasilkan produk yang diminati konsumen.</li></ul>	20'

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membentuk kelompok peserta didik yang heterogen menjadi 4 kelompok (dengan menerapkan prinsip tidak membedakan tingkat kemampuan berpikir, jenis kelamin, agama, suku, dll)</li> </ul>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Melihat video cara pembuatan keripik sukun yang ditunjukkan guru dan menyimak resep keripik sukun yang dibagikan</li> <li>Menanya Mengajukan pertanyaan seputar pembuatan keripik sukun tentang bentuk keripik, potongan keripik, kemasan keripik, teknik menggoreng, dan pembuatan laporan.</li> <li>Eksperimen / praktik pengolahan Melakukan praktik pembuatan keripik sukun sesuai kelompok yang ditentukan</li> <li>Mengasosiai Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen pembuatan keripik sukun dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen</li> <li>Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan di depan kelas , dan tertulis dalam bentuk laporan hasil praktik.</li> </ol>	190'
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dengan bimbingan guru, membuat <i>review/ resume</i> tentang olahan buah-buahan.</li> <li>Kesimpulan kegiatan pembelajaran</li> <li>Guru menghubungkan materi hari ini dengan yang akan datang tentang pembuatan keripik jamur tiram</li> <li>Guru memberikan tugas mandiri terstruktur untuk membuat laporan praktik dikumpulkan maksimal 2 hari dari hari praktik</li> <li>Pembelajaran ditutup dengan do'a</li> </ul>	15 '

- I. Penilaian Pembelajaran
1. Instrumen dan Teknik Penilaian
- A. Keterampilan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.1. Melaksanakan produksi olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)	4.1.1. Melakukan praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)	1. Peserta didik mampu melakukan praktik olahan buah-buahan ketika disediakan peralatan di laboratorium secara benar dan dengan percaya diri.	Unjuk kerja	Lakukan praktik olahan buah-buahan secara berkelompok berdasarkan produk yang telah ditetapkan
	4.1.2. mengamati hasil praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)	2. Peserta didik mampu mengamati hasil praktik olahan buah-buahan ketika disediakan kriteria produk yang benar di laboratorium secara tepat dan dengan percaya diri	Unjuk kerja	Amati hasil olahan buah-buahan secara berkelompok dan bandingkan dengan kriteria produk yang benar
	4.1.3. membuat laporan hasil praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)	3. Peserta didik mampu membuat laporan praktik olahan buah-buahan ketika disediakan format laporan yang benar secara tepat dan dengan percaya diri	Portofolio	Buatlah laporan praktik sesuai format yang diberikan

Lembar Penilaian Ketrampilan

NO	NAMA	Persiapan (10%)		Proses (40%)				Hasil (30%)				NILAI
		.....	Nilai	.....	.....	Skor	Nilai	.....	.....	Skor	Nilai	
1												
2												
3												
4												
5												
dst												

Pedoman Penskoran

Nilai = Nilai rerata






Rubrik Penilaian Keterampilan

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Persiapan		
	- Persiapan alat dan bahan	Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar	90 – 100
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan tetapi tidak sesuai standar	80 – 89
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai standar tetapi tidak sesuai kebutuhan	70 – 79
		Peralatan dan bahan disiapkan tidak sesuai kebutuhan dan standar	60 – 69
2	Proses pembuatan sukun		
	- Kondisi penggorengan sukun	Minyak banyak, panas, dan api kecil	90 – 100
		Minyak banyak, dingin, dan api kecil	80 – 89
		Minyak banyak, panas, dan api besar	70 – 79
		Minyak sedikit, dingin, dan api besar	60 – 69
	- Kondisi sukun sebelum digoreng	Bentuk seperti korek api, panjang-panjang	90 – 100
		Bentuk seperti korek api, besar-besar	80 – 89
		Bentuk tidak beraturan, potongan agak tebal	70 – 79
		Bentuk tidak beraturan dan besar-besar	60 – 69
	- Penirisan	Diangkat satu-satu, dan tidak ditumpuk	90 – 100
		Diangkat secara serempak, dan tidak ditumpuk	80 – 89
		Diangkat satu-satu, dan ditumpuk	70 – 79
		Diangkat secara serempak, dan ditumpuk	60 – 69

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
3	Hasil	Warna kuning keemasan, bentuk seperti korek api, panjang-panjang	90 – 100
		Warna kuning kecoklatan, bentuk seperti korek api, besar-besar	80 – 89
		Warna coklat, bentuk tidak beraturan, potongan agak tebal	70 – 79
		Warna coklat pekat, bentuk tidak beraturan dan besar-besar	60 – 69



Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Jenis Soal	Soal
4.1.Melaksanakan produksi olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)	<p>4.1.1.Melakukan praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)</p> <p>4.1.2.Mengamati hasil praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)</p> <p>4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)</p>	Tes tulis (PG)	<p>1. Perhatikan langkah-langkah pembuatan keripik sukun dibawah ini!</p> <p>1. pengupasan</p> <p>2. penggorengan</p> <p>3. perendaman</p> <p>4. pengemasan</p> <p>5. penirisan</p> <p>6. perendaman</p> <p>7. pencucian</p> <p>8. pengecilan ukuran</p> <p>Urutkan langkah-langkah pembuatan keripik sukun diatas...</p> <p>a. 1,3,6,2,7,8,5,4</p> <p>b. 1,5,2,7,8,3,6,4</p> <p><b>c. 1,8,6,7,3,2,5,4</b></p> <p>d. 1,3,7,5,6,2,8,4</p> <p>e. 1,8,7,6,2,3,5,4</p>
			<p>2. Perhatikan gambar dibawah ini!</p> <div></div> <p>1 2</p> <div></div> <p>3 4</p> <div></div> <p>5</p> <p>Dari gambar diatas, jenis potongan yang digunakan untuk pembuatan keripik sukun adalah...</p> <p><b>a. 1</b></p> <p>b. 2</p> <p>c. 3</p> <p>d. 4</p> <p>e. 5</p>
			<p>3. Ani adalah siswa SMKN 1 Pandak. Pada saat jam istirahat Ani hendak membeli</p>

			<p>makanan di kantin sekolah. Setelah memilih berbagai makanan, salah satunya adalah keripik sukun. Ani memakan keripik sukun yang dibelinya di kantin, namun setelah dimakan keripik sukun yang dibeli Ani terasa sangat asin.</p> <p>Berdasarkan pernyataan diatas, proses pembuatan keripik sukun yang membuat rasanya sangat asin adalah....</p> <p>a. Pencucian b. Pengecilan Ukuran c. Penggorengan d. Perendaman Dengan Air Kapur Sirih <b>e. Perendaman Dengan Bumbu</b></p>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sikap

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sikap	Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	90 – 100
		Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	80 – 89
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	70 – 79

		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	60 – 69
--	--	----------------------------------------------------------------	---------

Laporan

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sesuai format	Disusun sesuai format dan lengkap	90 – 100
		Disusun sesuai format tetapi tidak lengkap	80 – 89
		Disusun tidak sesuai format yang ditentukan	70 – 79
		Tidak menyusun laporan	60 – 69
2	Waktu	Dikumpulkan 1-2 hari	90 – 100
		Dikumpulkan 3-4 hari	80 – 89
		Dikumpulkan 5-6 hari	70 – 79
		Tidak mengumpulkan lebih dari 6 hari	60 – 69

Pandak, Oktober 2017

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Heri Kurniawati, STP M.Eng  
NIP 19750520 200501 2 012

Laila Fujiyandini  
NIM 14511241055

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
Program Keahlian : Agribisnis Hasil Pertanian  
Paket Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian  
Mata Pelajaran : Produksi Hasil Nabati  
Kelas/Semester : XI AHP 2/ Ganjil (3)  
Materi Pokok : Produksi Olahan Buah-Buahan (Produksi Keripik Sukun)  
Alokasi Waktu : 5 x 45' (1 Pertemuan)

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4. Memahami, menganalisis dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah

### **B. Kompetensi Dasar**

- 4.1. Melaksanakan produksi olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 4.1.1. Melakukan praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)
- 4.1.2. Mengamati hasil praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)
- 4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah peserta didik mampu melakukan praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun) di laboratorium secara benar dan percaya diri:

1. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik sukun
2. Siswa dapat membuat keripik sukun dengan baik dan sesuai kriteria yang diinginkan
3. Siswa dapat t melakukan praktik sesuai dengan cara yang diajarkan
4. Siswa dapat mengamati hasil praktik keripik sukun (warna, rasa, aroma, dan tekstur)
5. Siswa dapat membuat laporan sesuai format dan lengkap
6. Siswa dapat mengumpulkan laporan tepat waktu

E. Materi Pembelajaran

- Worksheet terlampir
- Resep keripik sukun

F. Metode pembelajarn

Project based learning

- Mengamati dan menanya
- Menyusun rencana/mengumpulkan informasi
- Membuat rencana pembagian kerja
- Monitoring pengumpulan data praktik
- Menganalisis data hasil praktik
- Membuat simpulan dan mengkomunikasikan

G. Media, Alat dan Bahan

1. Media
  - a. LCD, video pembuatan keripik sukun, papan tulis
  - b. Lembar Kerja
2. Alat/Bahan
  - a. Bahan membuat keripik sukun sesuai resep.
  - b. Alat timbangan, pisau, wajan, kompor, baskom plastik, dll.

H. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran</li><li>• Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin</li><li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan di capai</li><li>• Melakukan apersepsi dengan menunjukkan produk sukun dengan menunjukkan video pembuatan kripik sukun untuk menumbuhkan motivasi internal dalam diri peserta didik bahwa dibutuhkan teknik menggoreng yang tepat untuk menghasilkan produk yang diminati konsumen.</li></ul>	20'

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membentuk kelompok peserta didik yang heterogen menjadi 4 kelompok (dengan menerapkan prinsip tidak membedakan tingkat kemampuan berpikir, jenis kelamin, agama, suku, dll)</li> </ul>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Melihat video cara pembuatan keripik sukun yang ditunjukkan guru dan menyimak resep keripik sukun yang dibagikan</li> <li>Menanya Mengajukan pertanyaan seputar pembuatan keripik sukun tentang bentuk keripik, potongan keripik, kemasan keripik, teknik menggoreng, dan pembuatan laporan.</li> <li>Eksperimen / praktik pengolahan Melakukan praktik pembuatan keripik sukun sesuai kelompok yang ditentukan</li> <li>Mengasosiai Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen pembuatan keripik sukun dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen</li> <li>Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan di depan kelas , dan tertulis dalam bentuk laporan hasil praktik.</li> </ol>	190'
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dengan bimbingan guru, membuat <i>review/ resume</i> tentang olahan buah-buahan.</li> <li>Kesimpulan kegiatan pembelajaran</li> <li>Guru menghubungkan materi hari ini dengan yang akan datang tentang pembuatan keripik jamur tiram</li> <li>Guru memberikan tugas mandiri terstruktur untuk membuat laporan praktik dikumpulkan maksimal 2 hari dari hari praktik</li> <li>Pembelajaran ditutup dengan do'a</li> </ul>	15 '

- I. Penilaian Pembelajaran
1. Instrumen dan Teknik Penilaian
- A. Keterampilan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.1. Melaksanakan produksi olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)	4.1.1. Melakukan praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)	1. Peserta didik mampu melakukan praktik olahan buah-buahan ketika disediakan peralatan di laboratorium secara benar dan dengan percaya diri.	Unjuk kerja	Lakukan praktik olahan buah-buahan secara berkelompok berdasarkan produk yang telah ditetapkan
	4.1.2. mengamati hasil praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)	2. Peserta didik mampu mengamati hasil praktik olahan buah-buahan ketika disediakan kriteria produk yang benar di laboratorium secara tepat dan dengan percaya diri	Unjuk kerja	Amati hasil olahan buah-buahan secara berkelompok dan bandingkan dengan kriteria produk yang benar
	4.1.3. membuat laporan hasil praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)	3. Peserta didik mampu membuat laporan praktik olahan buah-buahan ketika disediakan format laporan yang benar secara tepat dan dengan percaya diri	Portofolio	Buatlah laporan praktik sesuai format yang diberikan

Lembar Penilaian Ketrampilan

NO	NAMA	Persiapan (10%)		Proses (40%)				Hasil (30%)				NILAI
		.....	Nilai	.....	.....	Skor	Nilai	.....	.....	Skor	Nilai	
1												
2												
3												
4												
5												
dst												

Pedoman Penskoran

Nilai = Nilai rerata






Rubrik Penilaian Keterampilan

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Persiapan		
	- Persiapan alat dan bahan	Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar	90 – 100
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan tetapi tidak sesuai standar	80 – 89
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai standar tetapi tidak sesuai kebutuhan	70 – 79
		Peralatan dan bahan disiapkan tidak sesuai kebutuhan dan standar	60 – 69
2	Proses pembuatan sukun		
	- Kondisi penggorengan sukun	Minyak banyak, panas, dan api kecil	90 – 100
		Minyak banyak, dingin, dan api kecil	80 – 89
		Minyak banyak, panas, dan api besar	70 – 79
		Minyak sedikit, dingin, dan api besar	60 – 69
	- Kondisi sukun sebelum digoreng	Bentuk seperti korek api, panjang-panjang	90 – 100
		Bentuk seperti korek api, besar-besar	80 – 89
		Bentuk tidak beraturan, potongan agak tebal	70 – 79
		Bentuk tidak beraturan dan besar-besar	60 – 69
	- Penirisan	Diangkat satu-satu, dan tidak ditumpuk	90 – 100
		Diangkat secara serempak, dan tidak ditumpuk	80 – 89
		Diangkat satu-satu, dan ditumpuk	70 – 79
		Diangkat secara serempak, dan ditumpuk	60 – 69



No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
3	Hasil	Warna kuning keemasan, bentuk seperti korek api, panjang-panjang	90 – 100
		Warna kuning kecoklatan, bentuk seperti korek api, besar-besar	80 – 89
		Warna coklat, bentuk tidak beraturan, potongan agak tebal	70 – 79
		Warna coklat pekat, bentuk tidak beraturan dan besar-besar	60 – 69

Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Jenis Soal	Soal
4.1.Melaksanakan produksi olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)	<p>4.1.1.Melakukan praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)</p> <p>4.1.2.Mengamati hasil praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)</p> <p>4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan buah-buahan (produksi keripik sukun)</p>	Tes tulis (PG)	<p>1. Perhatikan langkah-langkah pembuatan keripik sukun dibawah ini!</p> <p>1. pengupasan</p> <p>2. penggorengan</p> <p>3. perendaman</p> <p>4. pengemasan</p> <p>5. penirisan</p> <p>6. perendaman</p> <p>7. pencucian</p> <p>8. pengecilan ukuran</p> <p>Urutkan langkah-langkah pembuatan keripik sukun diatas...</p> <p>a. 1,3,6,2,7,8,5,4</p> <p>b. 1,5,2,7,8,3,6,4</p> <p><b>c. 1,8,6,7,3,2,5,4</b></p> <p>d. 1,3,7,5,6,2,8,4</p> <p>e. 1,8,7,6,2,3,5,4</p>
			<p>2. Perhatikan gambar dibawah ini!</p> <div></div> <p>1 2</p> <div></div> <p>3 4</p> <div></div> <p>5</p> <p>Dari gambar diatas, jenis potongan yang digunakan untuk pembuatan keripik sukun adalah...</p> <p><b>a. 1</b></p> <p>b. 2</p> <p>c. 3</p> <p>d. 4</p> <p>e. 5</p>
			<p>3. Ani adalah siswa SMKN 1 Pandak. Pada saat jam istirahat Ani hendak membeli</p>

			<p>makanan di kantin sekolah. Setelah memilih berbagai makanan, salah satunya adalah keripik sukun. Ani memakan keripik sukun yang dibelinya di kantin, namun setelah dimakan keripik sukun yang dibeli Ani terasa sangat asin.</p> <p>Berdasarkan pernyataan diatas, proses pembuatan keripik sukun yang membuat rasanya sangat asin adalah....</p> <p>a. Pencucian b. Pengecilan Ukuran c. Penggorengan d. Perendaman Dengan Air Kapur Sirih <b>e. Perendaman Dengan Bumbu</b></p>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sikap

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sikap	Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	90 – 100
		Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	80 – 89

		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	70 – 79
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	60 – 69

**Laporan**

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sesuai format	Disusun sesuai format dan lengkap	90 – 100
		Disusun sesuai format tetapi tidak lengkap	80 – 89
		Disusun tidak sesuai format yang ditentukan	70 – 79
		Tidak menyusun laporan	60 – 69
2	Waktu	Dikumpulkan 1-2 hari	90 – 100
		Dikumpulkan 3-4 hari	80 – 89
		Dikumpulkan 5-6 hari	70 – 79
		Tidak mengumpulkan lebih dari 6 hari	60 – 69

Pandak, Oktober 2017

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Heri Kurniawati, STP M.Eng  
NIP 19750520 200501 2 012

Laila Fujiyandini  
NIM 14511241055

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
Program Keahlian : Agribisnis Hasil Pertanian  
Paket Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian  
Mata Pelajaran : Produksi Hasil Nabati  
Kelas/Semester : XI AHP 1/ Ganjil (3)  
Materi Pokok : Produksi Olahan Sayuran (Produksi Keripik Jamur)  
Alokasi Waktu : 5 x 45' (1 Pertemuan)

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4. Memahami, menganalisis dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah

### **B. Kompetensi Dasar**

- 4.1. Melaksanakan produksi olahan sayuran (produksi keripik jamur)

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 4.1.1. Melakukan praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)
- 4.1.2. Mengamati hasil praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)
- 4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah peserta didik mampu melakukan praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur) di laboratorium secara benar dan percaya diri:

- 1. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik jamur

2. Siswa dapat membuat keripik jamur dengan baik dan sesuai kriteria yang diinginkan
3. Siswa dapat t melakukan praktik sesuai dengan cara yang diajarkan
4. Siswa dapat mengamati hasil praktik keripik jamur (warna, rasa, aroma, dan tekstur)
5. Siswa dapat membuat laporan sesuai format dan lengkap
6. Siswa dapat mengumpulkan laporan tepat waktu

**E. Materi Pembelajaran**

- Worksheet terlampir
- Resep keripik jamur

**F. Metode pembelajarn**

Project based learning

- Mengamati dan menanya
- Menyusun rencana/mengumpulkan informasi
- Membuat rencana pembagian kerja
- Monitoring pengumpulan data praktik
- Menganalisis data hasil praktik
- Membuat simpulan dan mengkomunikasikan

**G. Media, Alat dan Bahan**

1. Media
  - a. LCD, video pembuatan keripik jamur, papan tulis
  - b. Lembar Kerja
2. Alat/Bahan
  1. Bahan : membuat keripik jamur sesuai resep.
  2. Alat : timbangan, pisau, wajan, kompor, baskom plastik, dll.

**H. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran</li> <li>• Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin</li> <li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan di capai</li> <li>• Melakukan apersepsi dengan menunjukkan produk jamur dengan menunjukkan video pembuatan kripik jamur untuk menumbuhkan motivasi internal dalam diri peserta didik bahwa dibutuhkan teknik menggoreng yang tepat untuk menghasilkan produk yang diminati konsumen.</li> <li>• Membentuk kelompok peserta didik yang heterogen menjadi 4 kelompok (dengan menerapkan prinsip tidak membedakan tingkat kemampuan berpikir, jenis kelamin, agama, suku, dll)</li> </ul>	20'

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati Melihat video cara pembuatan keripik jamur yang ditunjukkan guru dan menyimak resep keripik jamur yang dibagikan</li> <li>2. Menanya Mengajukan pertanyaan seputar pembuatan keripik jamur tentang bentuk keripik, potongan keripik, kemasan keripik, teknik menggoreng, dan pembuatan laporan.</li> <li>3. Eksperimen / praktik pengolahan Melakukan praktik pembuatan keripik jamur sesuai kelompok yang ditentukan</li> <li>4. Mengasosiai Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen pembuatan keripik jamur dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen</li> <li>5. Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan di depan kelas , dan tertulis dalam bentuk laporan hasil praktik.</li> </ol>	190'
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik dengan bimbingan guru, membuat <i>review/ resume</i> tentang olahan sayuran (keripik jamur).</li> <li>• Kesimpulan kegiatan pembelajaran</li> <li>• Guru menghubungkan materi hari ini dengan yang akan datang tentang pembuatan keripik ubi/grubi</li> <li>• Guru memberikan tugas mandiri terstruktur untuk membuat laporan praktik dikumpulkan maksimal 2 hari dari hari praktik</li> <li>• Pembelajaran ditutup dengan do'a</li> </ul>	15 '

I. Penilaian Pembelajaran

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

A. Keterampilan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.1. Melaksakan produksi olahan sayuran	4.1.1. Melakukan praktik olahan sayuran	1. Peserta didik mampu melakukan praktik olahan	Unjuk kerja	Lakukan praktik olahan sayuran

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
(produksi keripik jamur)	(produksi keripik jamur)	sayuran ketika disediakan peralatan di laboratorium secara benar dan dengan percaya diri.	Unjuk kerja	secara berkelompok berdasarkan produk yang telah ditetapkan
	4.1.2. mengamati hasil praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)	2. Peserta didik mampu mengamati hasil praktik olahan sayuran ketika disediakan kriteria produk yang benar di laboratorium secara tepat dan dengan percaya diri		Amati hasil olahan sayuran secara berkelompok dan bandingkan dengan kriteria produk yang benar
	4.1.3. membuat laporan hasil praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)	3. Peserta didik mampu membuat laporan praktik olahan sayuran ketika disediakan format laporan yang benar secara tepat dan dengan percaya diri		Buatlah laporan praktik sesuai format yang diberikan

Lembar Penilaian Ketrampilan



NO	NAMA	Persiapan (10%)		Proses (40%)				Hasil (30%)				NILAI
		.....	Nilai	.....	.....	Skor	Nilai	.....	.....	Skor	Nilai	
1												
2												
3												
4												
5												
dst												

**Pedoman Penskoran**

Nilai = Nilai rerata




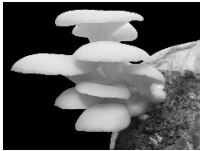

**Rubrik Penilaian Keterampilan**

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Persiapan		
	- Persiapan alat dan bahan	Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar	90 – 100
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan tetapi tidak sesuai standar	80 – 89
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai standar tetapi tidak sesuai kebutuhan	70 – 79
		Peralatan dan bahan disiapkan tidak sesuai kebutuhan dan standar	60 – 69
2	Proses pembuatan jamur		
	- Kondisi penggorengan jamur	Minyak banyak, panas, dan api kecil	90 – 100
		Minyak banyak, dingin, dan api kecil	80 – 89
		Minyak banyak, panas, dan api besar	70 – 79
		Minyak sedikit, dingin, dan api besar	60 – 69
	- Kondisi jamur sebelum digoreng	Bentuk panjang-panjang	90 – 100
		Bentuk besar-besar	80 – 89
		Bentuk tidak beraturan, potongan agak tebal	70 – 79
		Bentuk tidak beraturan dan besar-besar	60 – 69
	- Penirisan	Diangkat satu-satu, dan tidak ditumpuk	90 – 100
		Diangkat secara serempak, dan tidak ditumpuk	80 – 89
		Diangkat satu-satu, dan ditumpuk	70 – 79
		Diangkat secara serempak, dan ditumpuk	60 – 69
3	Hasil	Warna kuning keemasan, panjang-panjang	90 – 100
		Warna kuning kecoklatan, besar-besar	80 – 89

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
		Warna coklat, bentuk tidak beraturan, potongan agak tebal	70 – 79
		Warna coklat pekat, bentuk tidak beraturan dan besar-besar	60 – 69

Penilaian Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Jenis Soal	Soal
4.1.Melaksanakan produksi olahan sayuran (produksi keripik jamur)	<p>4.1.1.Melakukan praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)</p> <p>4.1.2. Mengamati hasil praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)</p> <p>4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)</p>	Tes tulis (PG)	<p>1. Disediakan bahan sebagai berikut: (untuk soal nomor 1-3)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>garam</li><li>singkong</li><li>ragi</li><li>gula jawa</li><li>kunyit</li><li>asam jawa</li><li>gula pasir</li><li>tepung beras</li><li>ubi jalar</li></ol> <p>Dari bahan-bahan diatas, yang termasuk bahan untuk pembuatan keripik jamur adalah....</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 dan 2</li><li>1 dan 4</li><li>1 dan 7</li><li><b>1 dan 8</b></li><li>1 dan 9</li></ol> <p>2. Untuk membuat suatu produk, perlu diperhatikan langkah-langkah pembuatannya. Jika tidak memperhatikan langkah-langkahnya maka hasil yang diperoleh tidak maksimal. Untuk membuat keripik jamur terdapat langkah-langkah pembuatan keripik jamur. Berdasarkan pernyataan diatas, langkah-langkah pembuatan jamur yang benar adalah...</p> <ol style="list-style-type: none"><li>pembersihan, pencucian, perebusan, penggorengan, penirisan, pembumbuan, pendinginan, penggorengan, penirisan, pengemasan</li><li>Pembersihan, perebusan, pencucian, penirisan, penggorengan, penggorengan, pembumbuan, penirisan, pendinginan, pengemasan</li><li>Pembersihan, penggorengan, pencucian, perebusan, penirisan, penggorengan, penirisan, pembumbuan, pendinginan, pengemasan</li><li><b>Pembersihan, pencucian, perebusan, pembumbuan, penggorengan, penirisan, penggorengan, penirisan, pendinginan, pengemasan</b></li><li>Pembersihan, perebusan, pencucian, pembumbuan, penggorengan,</li></ol>

			<p>penirisan, penggorengan, penirisan, pendinginan, pengemasan</p> <p>3. Perhatikan gambar jamur berikut ini!</p> <div><div><p>1</p></div><div><p>2</p></div><div><p>3</p></div><div><p>4</p></div><div><p>5</p></div></div> <p>Berdasarkan gambar diatas, yang digunakan pada pembuatan keripik jamur tiram adalah...</p> <div><div>a. 1</div><div>b. 2</div><div>c. 3</div><div><b>d. 4</b></div><div>e. 5</div></div> <p>4. Rio sedang berbelanja di pusat perbelanjaan, kemudian ia menemukan keripik jamur siap makan dan membelinya. Setelah dimakan ternyata teksturnya keras.</p> <p>Berdasarkan pernyataan diatas, apakah yang membuat keripik jamur iru keras...</p> <div><div>a. Penggorengan Tidak Matang</div><div>b. Bahan Baku Tidak Bagus</div><div>c. Penggorengan Kurang Lama</div><div><b>d. Terlalu Banyak Tepung</b></div><div>e. Adonan Tidak Rata</div></div>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Pedoman Penskoran**

**Nilai =  $\frac{total\ skor\ yang\ diperoleh\ siswa}{total\ skor} \times 100\% = \dots$**

**Penilaian Sikap**

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sikap	Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	90 – 100

		Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	80 – 89
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	70 – 79
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	60 – 69

**Penilaian Laporan**

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sesuai format	Disusun sesuai format dan lengkap	90 – 100
		Disusun sesuai format tetapi tidak lengkap	80 – 89
		Disusun tidak sesuai format yang ditentukan	70 – 79
		Tidak menyusun laporan	60 – 69
2	Waktu	Dikumpulkan 1-2 hari	90 – 100
		Dikumpulkan 3-4 hari	80 – 89
		Dikumpulkan 5-6 hari	70 – 79
		Tidak mengumpulkan lebih dari 6 hari	60 – 69

Pandak, Oktober 2017

Mengetahui,  
 Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Heri Kurniawati, STP M.Eng  
 NIP 19750520 200501 2 012

Laila Fujiyandini  
 NIM 14511241055

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
Program Keahlian : Agribisnis Hasil Pertanian  
Paket Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian  
Mata Pelajaran : Produksi Hasil Nabati  
Kelas/Semester : XI AHP 2/ Ganjil (3)  
Materi Pokok : Produksi Olahan Sayuran (Produksi Keripik Jamur)  
Alokasi Waktu : 5 x 45' (1 Pertemuan)

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4. Memahami, menganalisis dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah

### **B. Kompetensi Dasar**

- 4.1. Melaksanakan produksi olahan sayuran (produksi keripik jamur)

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 4.1.1. Melakukan praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)
- 4.1.2. Mengamati hasil praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)
- 4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah peserta didik mampu melakukan praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur) di laboratorium secara benar dan percaya diri:

- 1. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik jamur

- 2. Siswa dapat membuat keripik jamur dengan baik dan sesuai kriteria yang diinginkan
- 3. Siswa dapat t melakukan praktik sesuai dengan cara yang diajarkan
- 4. Siswa dapat mengamati hasil praktik keripik jamur (warna, rasa, aroma, dan tekstur)
- 5. Siswa dapat membuat laporan sesuai format dan lengkap
- 6. Siswa dapat mengumpulkan laporan tepat waktu

E. Materi Pembelajaran

- Worksheet terlampir
- Resep keripik jamur

F. Metode pembelajarn

Project based learning

- Mengamati dan menanya
- Menyusun rencana/mengumpulkan informasi
- Membuat rencana pembagian kerja
- Monitoring pengumpulan data praktik
- Menganalisis data hasil praktik
- Membuat simpulan dan mengkomunikasikan

G. Media, Alat dan Bahan

- 1. Media
  - a. LCD, video pembuatan keripik jamur, papan tulis
  - b. Lembar Kerja
- 2. Alat/Bahan
  - 1. Bahan : membuat keripik jamur sesuai resep.
  - 2. Alat : timbangan, pisau, wajan, kompor, baskom plastik, dll.

H. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran</li><li>• Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin</li><li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan di capai</li><li>• Melakukan apersepsi dengan menunjukkan produk jamur dengan menunjukkan video pembuatan kripik jamur untuk menumbuhkan motivasi internal dalam diri peserta didik bahwa dibutuhkan teknik menggoreng yang tepat untuk menghasilkan produk yang diminati konsumen.</li><li>• Membentuk kelompok peserta didik yang heterogen menjadi 4 kelompok (dengan menerapkan prinsip tidak membedakan tingkat kemampuan berpikir, jenis kelamin, agama, suku, dll)</li></ul>	20'

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati Melihat video cara pembuatan keripik jamur yang ditunjukkan guru dan menyimak resep keripik jamur yang dibagikan</li> <li>2. Menanya Mengajukan pertanyaan seputar pembuatan keripik jamur tentang bentuk keripik, potongan keripik, kemasan keripik, teknik menggoreng, dan pembuatan laporan.</li> <li>3. Eksperimen / praktik pengolahan Melakukan praktik pembuatan keripik jamur sesuai kelompok yang ditentukan</li> <li>4. Mengasosiai Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen pembuatan keripik jamur dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen</li> <li>5. Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan di depan kelas , dan tertulis dalam bentuk laporan hasil praktik.</li> </ol>	190'
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik dengan bimbingan guru, membuat <i>review/ resume</i> tentang olahan sayuran (keripik jamur).</li> <li>• Kesimpulan kegiatan pembelajaran</li> <li>• Guru menghubungkan materi hari ini dengan yang akan datang tentang pembuatan keripik ubi/grubi</li> <li>• Guru memberikan tugas mandiri terstruktur untuk membuat laporan praktik dikumpulkan maksimal 2 hari dari hari praktik</li> <li>• Pembelajaran ditutup dengan do'a</li> </ul>	15 '

I. Penilaian Pembelajaran

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

A. Keterampilan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.1. Melaksakan produksi olahan sayuran	4.1.1. Melakukan praktik olahan sayuran	1. Peserta didik mampu melakukan praktik olahan	Unjuk kerja	Lakukan praktik olahan sayuran



Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
(produksi keripik jamur)	(produksi keripik jamur)	sayuran ketika disediakan peralatan di laboratorium secara benar dan dengan percaya diri.	Unjuk kerja	secara berkelompok berdasarkan produk yang telah ditetapkan
	4.1.2. mengamati hasil praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)	2. Peserta didik mampu mengamati hasil praktik olahan sayuran ketika disediakan kriteria produk yang benar di laboratorium secara tepat dan dengan percaya diri		Amati hasil olahan sayuran secara berkelompok dan bandingkan dengan kriteria produk yang benar
	4.1.3. membuat laporan hasil praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)	3. Peserta didik mampu membuat laporan praktik olahan sayuran ketika disediakan format laporan yang benar secara tepat dan dengan percaya diri	Portofolio	Buatlah laporan praktik sesuai format yang diberikan

Lembar Penilaian Ketrampilan

NO	NAMA	Persiapan (10%)		Proses (40%)				Hasil (30%)				NILAI
		.....	Nilai	.....	.....	Skor	Nilai	.....	.....	Skor	Nilai	
1												
2												
3												
4												
5												
dst												

Pedoman Penskoran

Nilai = Nilai rerata






Rubrik Penilaian Keterampilan

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Persiapan		
	- Persiapan alat dan bahan	Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar	90 – 100
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan tetapi tidak sesuai standar	80 – 89
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai standar tetapi tidak sesuai kebutuhan	70 – 79
		Peralatan dan bahan disiapkan tidak sesuai kebutuhan dan standar	60 – 69
2	Proses pembuatan jamur		
	- Kondisi penggorengan jamur	Minyak banyak, panas, dan api kecil	90 – 100
		Minyak banyak, dingin, dan api kecil	80 – 89
		Minyak banyak, panas, dan api besar	70 – 79
		Minyak sedikit, dingin, dan api besar	60 – 69
	- Kondisi jamur sebelum digoreng	Bentuk panjang-panjang	90 – 100
		Bentuk besar-besar	80 – 89
		Bentuk tidak beraturan, potongan agak tebal	70 – 79
		Bentuk tidak beraturan dan besar-besar	60 – 69
	- Penirisan	Diangkat satu-satu, dan tidak ditumpuk	90 – 100
		Diangkat secara serempak, dan tidak ditumpuk	80 – 89
		Diangkat satu-satu, dan ditumpuk	70 – 79
		Diangkat secara serempak, dan ditumpuk	60 – 69
3	Hasil	Warna kuning keemasan, panjang-panjang	90 – 100

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
		Warna kuning kecoklatan, besar-besar	80 – 89
		Warna coklat, bentuk tidak beraturan, potongan agak tebal	70 – 79
		Warna coklat pekat, bentuk tidak beraturan dan besar-besar	60 – 69

Penilaian Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Jenis Soal	Soal
4.1.Melaksanakan produksi olahan sayuran (produksi keripik jamur)	<p>4.1.1.Melakukan praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)</p> <p>4.1.2. Mengamati hasil praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)</p> <p>4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan sayuran (produksi keripik jamur)</p>	Tes tulis (PG)	<p>1. Disediakan bahan sebagai berikut: (untuk soal nomor 1-3)</p> <p>1. garam</p> <p>2. singkong</p> <p>3. ragi</p> <p>4. gula jawa</p> <p>5. kunyit</p> <p>6. asam jawa</p> <p>7. gula pasir</p> <p>8. tepung beras</p> <p>9. ubi jalar</p> <p>Dari bahan-bahan diatas, yang termasuk bahan untuk pembuatan keripik jamur adalah....</p> <p>a. 1 dan 2</p> <p>b. 1 dan 4</p> <p>c. 1 dan 7</p> <p><b>d. 1 dan 8</b></p> <p>e. 1 dan 9</p> <p>2. Untuk membuat suatu produk, perlu diperhatikan langkah-langkah pembuatannya. Jika tidak memperhatikan langkah-langkahnya maka hasil yang diperoleh tidak maksimal. Untuk membuat keripik jamur terdapat langkah-langkah pembuatan keripik jamur. Berdasarkan pernyataan diatas, langkah-langkah pembuatan jamur yang benar adalah...</p> <p>a. pembersihan, pencucian, perebusan, penggorengan, penirisan, pembumbuan, pendinginan, penggorengan, penirisan, pengemasan</p> <p>b. Pembersihan, perebusan, pencucian, penirisan, penggorengan, penggorengan, pembumbuan, penirisan, pendinginan, pengemasan</p> <p>c. Pembersihan, penggorengan, pencucian, perebusan, penirisan, penggorengan, penirisan, pembumbuan, pendinginan, pengemasan</p> <p><b>d. Pembersihan, pencucian, perebusan, pembumbuan, penggorengan, penirisan, penggorengan, penirisan, pendinginan, pengemasan</b></p> <p>e. Pembersihan, perebusan, pencucian, pembumbuan, penggorengan,</p>

			<p>penirisan, penggorengan, penirisan, pendinginan, pengemasan</p> <p>3. Perhatikan gambar jamur berikut ini!</p> <div><div><p>1</p></div><div><p>2</p></div><div><p>3</p></div><div><p>4</p></div><div><p>5</p></div></div> <p>Berdasarkan gambar diatas, yang digunakan pada pembuatan keripik jamur tiram adalah...</p> <div><div>a. 1</div><div>b. 2</div><div>c. 3</div><div><b>d. 4</b></div><div>e. 5</div></div> <p>4. Rio sedang berbelanja di pusat perbelanjaan, kemudian ia menemukan keripik jamur siap makan dan membelinya. Setelah dimakan ternyata teksturnya keras.</p> <p>Berdasarkan pernyataan diatas, apakah yang membuat keripik jamur iru keras...</p> <div><div>a. Penggorengan Tidak Matang</div><div>b. Bahan Baku Tidak Bagus</div><div>c. Penggorengan Kurang Lama</div><div><b>d. Terlalu Banyak Tepung</b></div><div>e. Adonan Tidak Rata</div></div>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Pedoman Penskoran**

**Nilai =  $\frac{total\ skor\ yang\ diperoleh\ siswa}{total\ skor} \times 100\% = \dots$**

**Penilaian Sikap**

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sikap	Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	90 – 100

		Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	80 – 89
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	70 – 79
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	60 – 69

**Penilaian Laporan**

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sesuai format	Disusun sesuai format dan lengkap	90 – 100
		Disusun sesuai format tetapi tidak lengkap	80 – 89
		Disusun tidak sesuai format yang ditentukan	70 – 79
		Tidak menyusun laporan	60 – 69
2	Waktu	Dikumpulkan 1-2 hari	90 – 100
		Dikumpulkan 3-4 hari	80 – 89
		Dikumpulkan 5-6 hari	70 – 79
		Tidak mengumpulkan lebih dari 6 hari	60 – 69

Pandak, Oktober 2017

Mengetahui,  
 Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Heri Kurniawati, STP M.Eng  
 NIP 19750520 200501 2 012

Laila Fujiyandini  
 NIM 14511241055

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
Program Keahlian : Agribisnis Hasil Pertanian  
Paket Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian  
Mata Pelajaran : Produksi Hasil Nabati  
Kelas/Semester : XI AHP 1/ Ganjil (3)  
Materi Pokok : Produksi Olahan Umbi-umbian (Produksi Grubi)  
Alokasi Waktu : 5 x 45' (1 Pertemuan)

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4. Memahami, menganalisis dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah

### **B. Kompetensi Dasar**

- 4.1. Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian(produksi grubi)

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 4.1.1. Melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)
- 4.1.2. Mengamati hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)
- 4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah peserta didik mampu melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi) di laboratorium secara benar dan percaya diri:

1. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik grubi
2. Siswa dapat membuat keripik grubi dengan baik dan sesuai kriteria yang diinginkan
3. Siswa dapat t melakukan praktik sesuai dengan cara yang diajarkan
4. Siswa dapat mengamati hasil praktik keripik grubi (warna, rasa, aroma, dan tekstur)
5. Siswa dapat membuat laporan sesuai format dan lengkap
6. Siswa dapat mengumpulkan laporan tepat waktu

**E. Materi Pembelajaran**

- Worksheet terlampir
- Resep keripik ubi(grubi)

**F. Metode pembelajarn**

Project based learning

- Mengamati dan menanya
- Menyusun rencana/mengumpulkan informasi
- Membuat rencana pembagian kerja
- Monitoring pengumpulan data praktik
- Menganalisis data hasil praktik
- Membuat simpulan dan mengkomunikasikan

**G. Media, Alat dan Bahan**

1. Media
  - a. Keripik ubi (grubi) yang telah dikemas , papan tulis
  - b. Lembar Kerja
2. Alat/Bahan
  - a. Bahan membuat keripik ubi (grubi) sesuai resep.
  - b. Alat timbangan, pisau, wajan, kompor, baskom plastik, dll.

**H. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran</li><li>• Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin</li><li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan di capai</li><li>• Melakukan apersepsi dengan menunjukkan produk grubi yang dijual dipasaran untuk menumbuhkan motivasi internal dalam diri peserta didik bahwa dibutuhkan teknik menggoreng yang tepat untuk menghasilkan produk yang diminati konsumen.</li></ul>	20'



Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membentuk kelompok peserta didik yang heterogen menjadi 4 kelompok (dengan menerapkan prinsip tidak membedakan tingkat kemampuan berpikir, jenis kelamin, agama, suku, dll)</li> </ul>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Melihat produk grubi yang ditunjukkan guru dan menyimak resep keripik grubi yang dibagikan</li> <li>Menanya Mengajukan pertanyaan seputar pembuatan keripik grubi tentang bentuk keripik, potongan keripik, kemasan keripik, teknik menggoreng, dan pembuatan laporan.</li> <li>Eksperimen / praktik pengolahan Melakukan praktik pembuatan keripik grubi sesuai kelompok yang ditentukan</li> <li>Mengasosiai Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen pembuatan keripik grubi dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen</li> <li>Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan di depan kelas , dan tertulis dalam bentuk laporan hasil praktik.</li> </ol>	190'
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dengan bimbingan guru, membuat <i>review/ resume</i> tentang olahan buah-buahan.</li> <li>Kesimpulan kegiatan pembelajaran</li> <li>Guru menghubungkan materi hari ini dengan yang akan datang tentang pembuatan tape singkong</li> <li>Guru memberikan tugas mandiri terstruktur untuk membuat laporan praktik dikumpulkan maksimal 2 hari dari hari praktik</li> <li>Pembelajaran ditutup dengan do'a</li> </ul>	15 '

I. Penilaian Pembelajaran

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

A. Keterampilan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.1. Melaksanakan produksi olahan	4.1.1. Melakukan praktik olahan umbi-	1. Peserta didik mampu	Unjuk kerja	Lakukan praktik olahan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
umbi-umbian(produksi grubi)	umbian(produksi grubi)	melakukan praktik olahan umbi-umbianketika disediakan peralatan di laboratorium secera benar dan dengan percaya diri.		umbi-umbiansecara berkelompok berdasarkan produk yang telah ditetapkan
	4.1.2. mengamati hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)	2. Peserta didik mampu mengamati hasil praktik olahan umbi-umbianketika disediakan kriteria produk yang benar di laboratorium secera tepat dan dengan percaya diri	Unjuk kerja	Amati hasil olahan umbi-umbian secara berkelompok dan bandingkan dengan kriteria produk yang benar
	4.1.3. membuat laporan hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)	3. Peserta didik mampu membuat laporan praktik olahan umbi-umbianketika disediakan format laporan yang benar secera tepat dan dengan percaya diri	Portofolio	Buatlah laporan praktik sesuai format yang diberikan

Lembar Penilaian Ketrampilan

NO	NAMA	Persiapan (10%)		Proses (40%)				Hasil (30%)				NILAI
		.....	Nilai	.....	.....	Skor	Nilai	.....	.....	Skor	Nilai	
1												
2												
3												
4												
5												
dst												

Pedoman Penskoran



Nilai = Nilai rerata




Rubrik Penilaian Keterampilan

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Persiapan		
	- Persiapan alat dan bahan	Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar	90 – 100
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan tetapi tidak sesuai standar	80 – 89
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai standar tetapi tidak sesuai kebutuhan	70 – 79
		Peralatan dan bahan disiapkan tidak sesuai kebutuhan dan standar	60 – 69
2	Proses pembuatan grubi		
	- Kondisi penggorengan grubi	Minyak banyak, panas, dan api kecil	90 – 100
		Minyak banyak, dingin, dan api kecil	80 – 89
		Minyak banyak, panas, dan api besar	70 – 79
		Minyak sedikit, dingin, dan api besar	60 – 69
	- Kondisi grubi sebelum digoreng	Bentuk seperti keju parut, panjang-panjang	90 – 100
		Bentuk seperti keju parut, besar-besar	80 – 89
		Bentuk tidak beraturan, potongan agak tebal	70 – 79
		Bentuk tidak beraturan dan besar-besar	60 – 69
3	Hasil	Warna cokelat, bentuk bundar, tektur keras	90 – 100
		Warna kecoklatan, bentuk bundar tidak beraturan, tekstur keras	80 – 89
		Warna coklat, bentuk tidak beraturan, tekstur lembek	70 – 79

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
		Warna coklat pekat, bentuk tidak beraturan dan tekstur lembek, aroma gosong	60 – 69

Penilaian Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Jenis Soal	Soal
4.1.Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian(produksi i grubi)	<div>4.1.1.Melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)</div> <div>4.1.2.Mengamat i hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)</div> <div>4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)</div>	Tes tulis (PG)	<div>1. Disediakan bahan sebagai berikut: (untuk soal nomor 1-3)</div> <div><div>1. garam</div><div>2. singkong</div><div>3. ragi</div><div>4. gula jawa</div><div>5. kunyit</div><div>6. asam jawa</div><div>7. gula pasir</div><div>8. tepung beras</div><div>9. ubi jalar</div></div> <div>Dari bahan-bahan diatas, yang termasuk bahan untuk pembuatan grubi adalah....</div> <div><div>a. 1 dan 4</div><div>b. 2 dan 7</div><div>c. <b>4 dan 9</b></div><div>d. 7 dan 8</div><div>e. 8 dan 9</div></div> <div>2. Setelah melakukan praktik pembuatan grubi, alat yang digunakan adalah sebagai berikut:</div> <div><div>1. serutan</div><div>2. nampan</div><div>3. munthu</div><div>4. pisau</div><div>5. panci</div><div>6. saringan</div><div>7. wajan</div><div>8. cobek</div></div> <div>Dari berbagai alat diatas adalah alat untuk membuat grubi, <i>kecuali</i>....</div> <div><div>a. 1 dan 3</div><div>b. 2 dan 4</div><div>c. <b>3 dan 8</b></div><div>d. 4 dan 5</div><div>e. 6 dan 7</div></div> <div>3. Perhatikan gambar dibawah ini!</div> <div><div></div><div></div></div> <div><div>1</div><div>2</div></div>

			<div></div> <div>34</div> <div></div> <div>5</div> <div><p>Dari gambar diatas, jenis potongan yang digunakan untuk pembuatan keripik ubi/grubi adalah...</p><div>a. 1 b. 2 c. 3 d. 4 e. 5</div></div>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pedoman Penskoran

Nilai =  $\frac{\text{total skor yang diperoleh siswa}}{\text{total skor}} \times 100\% = \dots$

Penilaian Sikap

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
----	--------------------	--------------------	------

1	Sikap	Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	90 – 100
		Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	80 – 89
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	70 – 79
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	60 – 69

**Penilaian Laporan**

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sesuai format	Disusun sesuai format dan lengkap	90 – 100
		Disusun sesuai format tetapi tidak lengkap	80 – 89
		Disusun tidak sesuai format yang ditentukan	70 – 79
		Tidak menyusun laporan	60 – 69
2	Waktu	Dikumpulkan 1-2 hari	90 – 100
		Dikumpulkan 3-4 hari	80 – 89
		Dikumpulkan 5-6 hari	70 – 79
		Tidak mengumpulkan lebih dari 6 hari	60 – 69

Pandak, Oktober 2017

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Heri Kurniawati, STP M.Eng  
NIP 19750520 200501 2 012

Laila Fujiyandini  
NIM 14511241055

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
Program Keahlian : Agribisnis Hasil Pertanian  
Paket Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian  
Mata Pelajaran : Produksi Hasil Nabati  
Kelas/Semester : XI AHP 2/ Ganjil (3)  
Materi Pokok : Produksi Olahan Umbi-umbian (Produksi Grubi)  
Alokasi Waktu : 5 x 45' (1 Pertemuan)

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4. Memahami, menganalisis dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah

### **B. Kompetensi Dasar**

- 4.1. Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian(produksi grubi)

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 4.1.1. Melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)
- 4.1.2. Mengamati hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)
- 4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah peserta didik mampu melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi) di laboratorium secara benar dan percaya diri:



1. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik grubi
2. Siswa dapat membuat keripik grubi dengan baik dan sesuai kriteria yang diinginkan
3. Siswa dapat t melakukan praktik sesuai dengan cara yang diajarkan
4. Siswa dapat mengamati hasil praktik keripik grubi (warna, rasa, aroma, dan tekstur)
5. Siswa dapat membuat laporan sesuai format dan lengkap
6. Siswa dapat mengumpulkan laporan tepat waktu

**E. Materi Pembelajaran**

- Worksheet terlampir
- Resep keripik ubi(grubi)

**F. Metode pembelajarn**

Project based learning

- Mengamati dan menanya
- Menyusun rencana/mengumpulkan informasi
- Membuat rencana pembagian kerja
- Monitoring pengumpulan data praktik
- Menganalisis data hasil praktik
- Membuat simpulan dan mengkomunikasikan

**G. Media, Alat dan Bahan**

1. Media
  - a. Keripik ubi (grubi) yang telah dikemas , papan tulis
  - b. Lembar Kerja
2. Alat/Bahan
  - a. Bahan membuat keripik ubi (grubi) sesuai resep.
  - b. Alat timbangan, pisau, wajan, kompor, baskom plastik, dll.

**H. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran</li><li>• Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin</li><li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan di capai</li><li>• Melakukan apersepsi dengan menunjukkan produk grubi yang dijual dipasaran untuk menumbuhkan motivasi internal dalam diri peserta didik bahwa dibutuhkan teknik menggoreng yang tepat untuk menghasilkan produk yang diminati konsumen.</li></ul>	20'

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membentuk kelompok peserta didik yang heterogen menjadi 4 kelompok (dengan menerapkan prinsip tidak membedakan tingkat kemampuan berpikir, jenis kelamin, agama, suku, dll)</li> </ul>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Melihat produk grubi yang ditunjukkan guru dan menyimak resep keripik grubi yang dibagikan</li> <li>Menanya Mengajukan pertanyaan seputar pembuatan keripik grubi tentang bentuk keripik, potongan keripik, kemasan keripik, teknik menggoreng, dan pembuatan laporan.</li> <li>Eksperimen / praktik pengolahan Melakukan praktik pembuatan keripik grubi sesuai kelompok yang ditentukan</li> <li>Mengasosiai Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen pembuatan keripik grubi dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen</li> <li>Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan di depan kelas , dan tertulis dalam bentuk laporan hasil praktik.</li> </ol>	190'
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dengan bimbingan guru, membuat <i>review/ resume</i> tentang olahan buah-buahan.</li> <li>Kesimpulan kegiatan pembelajaran</li> <li>Guru menghubungkan materi hari ini dengan yang akan datang tentang pembuatan tape singkong</li> <li>Guru memberikan tugas mandiri terstruktur untuk membuat laporan praktik dikumpulkan maksimal 2 hari dari hari praktik</li> <li>Pembelajaran ditutup dengan do'a</li> </ul>	15 '

I. Penilaian Pembelajaran

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

A. Keterampilan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.1. Melaksanakan produksi olahan	4.1.1. Melakukan praktik olahan umbi-	1. Peserta didik mampu	Unjuk kerja	Lakukan praktik olahan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
<p>umbi-umbian(produksi grubi)</p>	<p>umbian(produksi grubi)</p>	<p>melakukan praktik olahan umbi-umbian ketika disediakan peralatan di laboratorium secara benar dan dengan percaya diri.</p>	<p>Unjuk kerja</p>	<p>umbi-umbian secara berkelompok berdasarkan produk yang telah ditetapkan</p>
	<p>4.1.2. mengamati hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)</p>	<p>2. Peserta didik mampu mengamati hasil praktik olahan umbi-umbian ketika disediakan kriteria produk yang benar di laboratorium secara tepat dan dengan percaya diri</p>		<p>Amati hasil olahan umbi-umbian secara berkelompok dan bandingkan dengan kriteria produk yang benar</p>
	<p>4.1.3. membuat laporan hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)</p>	<p>3. Peserta didik mampu membuat laporan praktik olahan umbi-umbian ketika disediakan format laporan yang benar secara tepat dan dengan percaya diri</p>	<p>Portofolio</p>	<p>Buatlah laporan praktik sesuai format yang diberikan</p>

Lembar Penilaian Keterampilan

NO	NAMA	Persiapan (10%)		Proses (40%)				Hasil (30%)				NILAI
		.....	Nilai	.....	.....	Skor	Nilai	.....	.....	Skor	Nilai	
1												
2												
3												
4												
5												
dst												

Pedoman Penskoran



Nilai = Nilai rerata




Rubrik Penilaian Keterampilan

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Persiapan		
	- Persiapan alat dan bahan	Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar	90 – 100
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan tetapi tidak sesuai standar	80 – 89
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai standar tetapi tidak sesuai kebutuhan	70 – 79
		Peralatan dan bahan disiapkan tidak sesuai kebutuhan dan standar	60 – 69
2	Proses pembuatan grubi		
	- Kondisi penggorengan grubi	Minyak banyak, panas, dan api kecil	90 – 100
		Minyak banyak, dingin, dan api kecil	80 – 89
		Minyak banyak, panas, dan api besar	70 – 79
		Minyak sedikit, dingin, dan api besar	60 – 69
	- Kondisi grubi sebelum digoreng	Bentuk seperti keju parut, panjang-panjang	90 – 100
		Bentuk seperti keju parut, besar-besar	80 – 89
		Bentuk tidak beraturan, potongan agak tebal	70 – 79
		Bentuk tidak beraturan dan besar-besar	60 – 69
3	Hasil	Warna cokelat, bentuk bundar, tektur keras	90 – 100
		Warna kecoklatan, bentuk bundar tidak beraturan, tekstur keras	80 – 89
		Warna coklat, bentuk tidak beraturan, tekstur lembek	70 – 79

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
		Warna coklat pekat, bentuk tidak beraturan dan tekstur lembek, aroma gosong	60 – 69

Penilaian Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Jenis Soal	Soal
4.1.Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian(produksi i grubi)	<div>4.1.1.Melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)</div> <div>4.1.2.Mengamat i hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)</div> <div>4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi grubi)</div>	Tes tulis (PG)	<div>1. Disediakan bahan sebagai berikut: (untuk soal nomor 1-3)</div> <div><div>1. garam</div><div>2. singkong</div><div>3. ragi</div><div>4. gula jawa</div><div>5. kunyit</div><div>6. asam jawa</div><div>7. gula pasir</div><div>8. tepung beras</div><div>9. ubi jalar</div></div> <div>Dari bahan-bahan diatas, yang termasuk bahan untuk pembuatan grubi adalah....</div> <div><div>a. 1 dan 4</div><div>b. 2 dan 7</div><div>c. <b>4 dan 9</b></div><div>d. 7 dan 8</div><div>e. 8 dan 9</div></div> <div>2. Setelah melakukan praktik pembuatan grubi, alat yang digunakan adalah sebagai berikut:</div> <div><div>1. serutan</div><div>2. nampan</div><div>3. munthu</div><div>4. pisau</div><div>5. panci</div><div>6. saringan</div><div>7. wajan</div><div>8. cobek</div></div> <div>Dari berbagai alat diatas adalah alat untuk membuat grubi, <i>kecuali</i>....</div> <div><div>a. 1 dan 3</div><div>b. 2 dan 4</div><div>c. <b>3 dan 8</b></div><div>d. 4 dan 5</div><div>e. 6 dan 7</div></div> <div>3. Perhatikan gambar dibawah ini!</div> <div><div></div><div></div><div>1</div><div>2</div></div>

			<div></div> <div>34</div> <div></div> <div>5</div> <div>Dari gambar diatas, jenis potongan yang digunakan untuk pembuatan keripik ubi/grubi adalah...</div> <div>a. 1 b. 2 c. 3 d. 4 e. 5</div>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pedoman Penskoran

Nilai =  $\frac{\text{total skor yang diperoleh siswa}}{\text{total skor}} \times 100\% = \dots$

Penilaian Sikap

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
----	--------------------	--------------------	------

1	Sikap	Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	90 – 100
		Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	80 – 89
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	70 – 79
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	60 – 69

**Penilaian Laporan**

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sesuai format	Disusun sesuai format dan lengkap	90 – 100
		Disusun sesuai format tetapi tidak lengkap	80 – 89
		Disusun tidak sesuai format yang ditentukan	70 – 79
		Tidak menyusun laporan	60 – 69
2	Waktu	Dikumpulkan 1-2 hari	90 – 100
		Dikumpulkan 3-4 hari	80 – 89
		Dikumpulkan 5-6 hari	70 – 79
		Tidak mengumpulkan lebih dari 6 hari	60 – 69

Pandak, Oktober 2017

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Heri Kurniawati, STP M.Eng  
NIP 19750520 200501 2 012

Laila Fujiyandini  
NIM 14511241055



## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
Program Keahlian : Agribisnis Hasil Pertanian  
Paket Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian  
Mata Pelajaran : Produksi Hasil Nabati  
Kelas/Semester : XI AHP 1/ Ganjil (3)  
Materi Pokok : Produksi Olahan Umbi-umbian (Produksi tape singkong)  
Alokasi Waktu : 5 x 45' (1 Pertemuan)

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4. Memahami, menganalisis dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah

### **B. Kompetensi Dasar**

- 4.1. Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 4.1.1. Melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)
- 4.1.2. Mengamati hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)
- 4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah peserta didik mampu melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong) di laboratorium secara benar dan percaya diri:

1. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan tape singkong
2. Siswa dapat membuat tape singkong dengan baik dan sesuai kriteria yang diinginkan
3. Siswa dapat melakukan praktik sesuai dengan cara yang diajarkan
4. Siswa dapat mengamati hasil praktik tape singkong (warna, rasa, aroma, dan tekstur)
5. Siswa dapat membuat laporan sesuai format dan lengkap
6. Siswa dapat mengumpulkan laporan tepat waktu

**E. Materi Pembelajaran**

- Worksheet terlampir
- Resep tape singkong

**F. Metode pembelajarn**

Project based learning

- Mengamati dan menanya
- Menyusun rencana/mengumpulkan informasi
- Membuat rencana pembagian kerja
- Monitoring pengumpulan data praktik
- Menganalisis data hasil praktik
- Membuat simpulan dan mengkomunikasikan

**G. Media, Alat dan Bahan**

1. Media
  - a. Tape singkong yang telah dikemas rapi, papan tulis
  - b. Lembar Kerja
2. Alat/Bahan
  - a. Bahan membuat tape singkong sesuai resep.
  - b. Alat timbangan, pisau, wajan, kompor, baskom plastik, dll.

**H. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran</li><li>• Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin</li><li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan di capai</li><li>• Melakukan apersepsi dengan menunjukkan produk tape singkong yang dijual dipasaran untuk menumbuhkan motivasi internal dalam diri peserta didik bahwa dibutuhkan teknik yang benar untuk menghasilkan tape singkong yang diminati konsumen.</li></ul>	20'

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membentuk kelompok peserta didik yang heterogen menjadi 4 kelompok (dengan menerapkan prinsip tidak membedakan tingkat kemampuan berpikir, jenis kelamin, agama, suku, dll)</li> </ul>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Melihat produk tape singkong yang ditunjukkan guru dan menyimak resep tape singkong yang dibagikan</li> <li>Menanya Mengajukan pertanyaan seputar pembuatan tape singkong tentang bentuk tape singkong, potongan tape singkong, kemasan tape singkong, fermentasi tape singkong, dan pembuatan laporan.</li> <li>Eksperimen / praktik pengolahan Melakukan praktik pembuatan tape singkong sesuai kelompok yang ditentukan</li> <li>Mengasosiai Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen pembuatan tape singkong dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen</li> <li>Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan di depan kelas , dan tertulis dalam bentuk laporan hasil praktik.</li> </ol>	190'
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dengan bimbingan guru, membuat <i>review/ resume</i> tentang olahan buah-buahan.</li> <li>Kesimpulan kegiatan pembelajaran</li> <li>Guru menghubungkan materi hari ini dengan yang akan datang tentang ulangan harian yang akan dilaksanakan pada pertemuan selanjutnya</li> <li>Guru memberikan tugas mandiri terstruktur untuk membuat laporan praktik dikumpulkan maksimal 2 hari dari hari praktik</li> <li>Pembelajaran ditutup dengan do'a</li> </ul>	15 '

- I. Penilaian Pembelajaran
1. Instrumen dan Teknik Penilaian
- A. Keterampilan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.1. Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)	4.1.1. Melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)	1. Peserta didik mampu melakukan praktik olahan umbi-umbian ketika disediakan peralatan di laboratorium secara benar dan dengan percaya diri.	Unjuk kerja	Lakukan praktik olahan umbi-umbian secara berkelompok berdasarkan produk yang telah ditetapkan
	4.1.2. mengamati hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)	2. Peserta didik mampu mengamati hasil praktik olahan umbi-umbian ketika disediakan kriteria produk yang benar di laboratorium secara tepat dan dengan percaya diri	Unjuk kerja	Amati hasil olahan umbi-umbian secara berkelompok dan bandingkan dengan kriteria produk yang benar
	4.1.3. membuat laporan hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)	3. Peserta didik mampu membuat laporan praktik olahan umbi-umbian ketika disediakan format laporan yang benar secara tepat	Portofolio	Buatlah laporan praktik sesuai format yang diberikan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
		dan dengan percaya diri		

**Lembar Penilaian Ketrampilan**

NO	NAMA	Persiapan (10%)		Proses (40%)				Hasil (30%)				NILAI
		..... ..... .....	Nilai	..... ..... .....	..... ..... .....	Skor	Nilai	..... ..... .....	..... ..... .....	Skor	Nilai	
1												
2												
3												
dst												

**Pedoman Penskoran**

Nilai = Nilai rerata






**Rubrik Penilaian Keterampilan**

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Persiapan		
	- Persiapan alat dan bahan	Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar	90 – 100
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan tetapi tidak sesuai standar	80 – 89
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai standar tetapi tidak sesuai kebutuhan	70 – 79
		Peralatan dan bahan disiapkan tidak sesuai kebutuhan dan standar	60 – 69
2	Proses pembuatan grubi		
	- Kondisi penggorengan grubi	Minyak banyak, panas, dan api kecil	90 – 100
		Minyak banyak, dingin, dan api kecil	80 – 89
		Minyak banyak, panas, dan api besar	70 – 79
		Minyak sedikit, dingin, dan api besar	60 – 69
	- Kondisi grubi sebelum digoreng	Bentuk seperti keju parut, panjang-panjang	90 – 100
		Bentuk seperti keju parut, besar-besar	80 – 89
		Bentuk tidak beraturan, potongan agak tebal	70 – 79
		Bentuk tidak beraturan dan besar-besar	60 – 69
3	Hasil	Warna coklat, bentuk bundar, tekstur keras	90 – 100

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
		Warna kecoklatan, bentuk bundar tidak beraturan, tekstur keras	80 – 89
		Warna coklat, bentuk tidak beraturan, tekstur lembek	70 – 79
		Warna coklat pekat, bentuk tidak beraturan dan tektur lembek, aroma gosong	60 – 69

Penilaian Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Jenis Soal	Soal
4.1.Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian(produksi i tape singkong)	<p>4.1.1.Melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)</p> <p>4.1.2.Mengamat i hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)</p> <p>4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)</p>	Tes tulis (PG)	<p>1. Disediakan bahan sebagai berikut:</p> <p>2. garam</p> <p>3. singkong</p> <p>4. ragi</p> <p>5. gula jawa</p> <p>6. kunyit</p> <p>7. asam jawa</p> <p>8. gula pasir</p> <p>9. tepung beras</p> <p>10. ubi jalar</p> <p>Dari bahan-bahan diatas, yang termasuk bahan untuk pembuatan tape singkong adalah....</p> <p>a. 1 dan 2</p> <p>b. 2 dan 3</p> <p>c. <b>3 dan 4</b></p> <p>d. 5 dan 6</p> <p>e. 7 dan 8</p> <p>2. Di sebuah dusun terdapat singkong yang berlimpah, kemudian Anda diminta membuat tape singkong. Tersedia singkong 12 kg. Berapakah jumlah tape yang dibutuhkan..</p> <p>a. 2 butir</p> <p>b. 4 butir</p> <p>c. 6 butir</p> <p>d. <b>8 butir</b></p> <p>e. 10 butir</p> <p>3. Gunung Kidul merupakan daerah penghasil singkong terbesar di Yogyakarta. Mita pergi berjalan-jalan ke daerah Gunung Kidul dan membawa oleh-oleh singkong yang belum diolah sebanyak 5 kg. Mita akan membuat tape singkong dengan singkong yang dibawanya tersebut.</p> <p>Berdasarkan pernyataan tersebut, mita akan melakukan pengolahan makanan dengan...</p> <p>a. Sterilisasi</p> <p>b. Pengeringan</p> <p>c. Penggorengan</p> <p>d. <b>Fermentasi</b></p> <p>e. Freezerisasi</p> <p>4. Perhatikan gambar dibawah ini!</p>

			<div> 1</div> <div> 2</div> <div> 3</div> <div> 4</div> <div> 5</div> <p>Dari gambar diatas, jenis potongan yang digunakan untuk pembuatan tape singkong adalah...</p> <div><div>a. 1</div><div>b. 2</div><div>c. 3</div><div>d. 4</div><div>e. 5</div></div>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pedoman Penskoran

Nilai =  $\frac{\text{total skor yang diperoleh siswa}}{\text{total skor}} \times 100\% = \dots$

Penilaian Sikap

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
----	--------------------	--------------------	------



1	Sikap	Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	90 – 100
		Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	80 – 89
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	70 – 79
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	60 – 69

**Penilaian Laporan**

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sesuai format	Disusun sesuai format dan lengkap	90 – 100
		Disusun sesuai format tetapi tidak lengkap	80 – 89
		Disusun tidak sesuai format yang ditentukan	70 – 79
		Tidak menyusun laporan	60 – 69
2	Waktu	Dikumpulkan 1-2 hari	90 – 100
		Dikumpulkan 3-4 hari	80 – 89
		Dikumpulkan 5-6 hari	70 – 79
		Tidak mengumpulkan lebih dari 6 hari	60 – 69

Pandak, Oktober 2017

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Heri Kurniawati, STP M.Eng  
NIP 19750520 200501 2 012

Laila Fujiyandini  
NIM 14511241055

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 1 Pandak  
Program Keahlian : Agribisnis Hasil Pertanian  
Paket Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian  
Mata Pelajaran : Produksi Hasil Nabati  
Kelas/Semester : XI AHP 2/ Ganjil (3)  
Materi Pokok : Produksi Olahan Umbi-umbian (Produksi tape singkong)  
Alokasi Waktu : 5 x 45' (1 Pertemuan)

### **A. Kompetensi Inti**

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4. Memahami, menganalisis dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah

### **B. Kompetensi Dasar**

- 4.1. Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 4.1.1. Melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)
- 4.1.2. Mengamati hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)
- 4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah peserta didik mampu melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong) di laboratorium secara benar dan percaya diri:

1. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan tape singkong
2. Siswa dapat membuat tape singkong dengan baik dan sesuai kriteria yang diinginkan
3. Siswa dapat melakukan praktik sesuai dengan cara yang diajarkan
4. Siswa dapat mengamati hasil praktik tape singkong (warna, rasa, aroma, dan tekstur)
5. Siswa dapat membuat laporan sesuai format dan lengkap
6. Siswa dapat mengumpulkan laporan tepat waktu

**E. Materi Pembelajaran**

- Worksheet terlampir
- Resep tape singkong

**F. Metode pembelajarn**

Project based learning

- Mengamati dan menanya
- Menyusun rencana/mengumpulkan informasi
- Membuat rencana pembagian kerja
- Monitoring pengumpulan data praktik
- Menganalisis data hasil praktik
- Membuat simpulan dan mengkomunikasikan

**G. Media, Alat dan Bahan**

1. Media
  - a. Tape singkong yang telah dikemas rapi, papan tulis
  - b. Lembar Kerja
2. Alat/Bahan
  - a. Bahan membuat tape singkong sesuai resep.
  - b. Alat timbangan, pisau, wajan, kompor, baskom plastik, dll.

**H. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran</li> <li>• Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin</li> <li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan di capai</li> <li>• Melakukan apersepsi dengan menunjukkan produk tape singkong yang dijual dipasaran untuk menumbuhkan motivasi internal dalam diri peserta didik bahwa dibutuhkan teknik yang benar untuk menghasilkan tape singkong yang diminati konsumen.</li> </ul>	20'

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membentuk kelompok peserta didik yang heterogen menjadi 4 kelompok (dengan menerapkan prinsip tidak membedakan tingkat kemampuan berpikir, jenis kelamin, agama, suku, dll)</li> </ul>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Melihat produk tape singkong yang ditunjukkan guru dan menyimak resep tape singkong yang dibagikan</li> <li>Menanya Mengajukan pertanyaan seputar pembuatan tape singkong tentang bentuk tape singkong, potongan tape singkong, kemasan tape singkong, fermentasi tape singkong, dan pembuatan laporan.</li> <li>Eksperimen / praktik pengolahan Melakukan praktik pembuatan tape singkong sesuai kelompok yang ditentukan</li> <li>Mengasosiai Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen pembuatan tape singkong dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen</li> <li>Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan di depan kelas , dan tertulis dalam bentuk laporan hasil praktik.</li> </ol>	190'
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dengan bimbingan guru, membuat <i>review/ resume</i> tentang olahan buah-buahan.</li> <li>Kesimpulan kegiatan pembelajaran</li> <li>Guru menghubungkan materi hari ini dengan yang akan datang tentang ulangan harian yang akan dilaksanakan pada pertemuan selanjutnya</li> <li>Guru memberikan tugas mandiri terstruktur untuk membuat laporan praktik dikumpulkan maksimal 2 hari dari hari praktik</li> <li>Pembelajaran ditutup dengan do'a</li> </ul>	15'

- I. Penilaian Pembelajaran
1. Instrumen dan Teknik Penilaian
- A. Keterampilan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.1. Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)	4.1.1. Melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)	1. Peserta didik mampu melakukan praktik olahan umbi-umbian ketika disediakan peralatan di laboratorium secara benar dan dengan percaya diri.	Unjuk kerja	Lakukan praktik olahan umbi-umbian secara berkelompok berdasarkan produk yang telah ditetapkan
	4.1.2. mengamati hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)	2. Peserta didik mampu mengamati hasil praktik olahan umbi-umbian ketika disediakan kriteria produk yang benar di laboratorium secara tepat dan dengan percaya diri	Unjuk kerja	Amati hasil olahan umbi-umbian secara berkelompok dan bandingkan dengan kriteria produk yang benar
	4.1.3. membuat laporan hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)	3. Peserta didik mampu membuat laporan praktik olahan umbi-umbian ketika disediakan format laporan yang benar secara tepat	Portofolio	Buatlah laporan praktik sesuai format yang diberikan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
		dan dengan percaya diri		

**Lembar Penilaian Ketrampilan**

NO	NAMA	Persiapan (10%)		Proses (40%)				Hasil (30%)				NILAI
		..... ..... .....	Nilai	..... ..... .....	..... ..... .....	Skor	Nilai	..... ..... .....	..... ..... .....	Skor	Nilai	
1												
2												
3												
dst												

**Pedoman Penskoran**

Nilai = Nilai rerata

**Rubrik Penilaian Keterampilan**






No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Persiapan		
	- Persiapan alat dan bahan	Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan dan standar	90 – 100
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai kebutuhan tetapi tidak sesuai standar	80 – 89
		Peralatan dan bahan disiapkan sesuai standar tetapi tidak sesuai kebutuhan	70 – 79
		Peralatan dan bahan disiapkan tidak sesuai kebutuhan dan standar	60 – 69
2	Proses pembuatan grubi		
	- Kondisi penggorengan grubi	Minyak banyak, panas, dan api kecil	90 – 100
		Minyak banyak, dingin, dan api kecil	80 – 89
		Minyak banyak, panas, dan api besar	70 – 79
		Minyak sedikit, dingin, dan api besar	60 – 69
	- Kondisi grubi sebelum digoreng	Bentuk seperti keju parut, panjang-panjang	90 – 100
		Bentuk seperti keju parut, besar-besar	80 – 89
		Bentuk tidak beraturan, potongan agak tebal	70 – 79
		Bentuk tidak beraturan dan besar-besar	60 – 69
3	Hasil	Warna coklat, bentuk bundar, tekstur keras	90 – 100

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
		Warna kecoklatan, bentuk bundar tidak beraturan, tekstur keras	80 – 89
		Warna coklat, bentuk tidak beraturan, tekstur lembek	70 – 79
		Warna coklat pekat, bentuk tidak beraturan dan tektur lembek, aroma gosong	60 – 69

Penilaian Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Jenis Soal	Soal
4.1.Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian(produksi i tape singkong)	<p>4.1.1.Melakukan praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)</p> <p>4.1.2.Mengamat i hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)</p> <p>4.1.3. Membuat laporan hasil praktik olahan umbi-umbian(produksi tape singkong)</p>	Tes tulis (PG)	<p>1. Disediakan bahan sebagai berikut:</p> <p>2. garam</p> <p>3. singkong</p> <p>4. ragi</p> <p>5. gula jawa</p> <p>6. kunyit</p> <p>7. asam jawa</p> <p>8. gula pasir</p> <p>9. tepung beras</p> <p>10. ubi jalar</p> <p>Dari bahan-bahan diatas, yang termasuk bahan untuk pembuatan tape singkong adalah....</p> <p>a. 1 dan 2</p> <p>b. 2 dan 3</p> <p>c. <b>3 dan 4</b></p> <p>d. 5 dan 6</p> <p>e. 7 dan 8</p> <p>2. Di sebuah dusun terdapat singkong yang berlimpah, kemudian Anda diminta membuat tape singkong. Tersedia singkong 12 kg. Berapakah jumlah tape yang dibutuhkan..</p> <p>a. 2 butir</p> <p>b. 4 butir</p> <p>c. 6 butir</p> <p>d. <b>8 butir</b></p> <p>e. 10 butir</p> <p>3. Gunung Kidul merupakan daerah penghasil singkong terbesar di Yogyakarta. Mita pergi berjalan-jalan ke daerah Gunung Kidul dan membawa oleh-oleh singkong yang belum diolah sebanyak 5 kg. Mita akan membuat tape singkong dengan singkong yang dibawanya tersebut.</p> <p>Berdasarkan pernyataan tersebut, mita akan melakukan pengolahan makanan dengan...</p> <p>a. Sterilisasi</p> <p>b. Pengeringan</p> <p>c. Penggorengan</p> <p>d. <b>Fermentasi</b></p> <p>e. Freezerisasi</p> <p>4. Perhatikan gambar dibawah ini!</p>



			<div> 1</div> <div> 2</div> <div> 3</div> <div> 4</div> <div> 5</div> <p>Dari gambar diatas, jenis potongan yang digunakan untuk pembuatan tape singkong adalah...</p> <div><div>a. 1</div><div>b. 2</div><div>c. 3</div><div>d. 4</div><div>e. 5</div></div>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pedoman Penskoran

Nilai =  $\frac{\text{total skor yang diperoleh siswa}}{\text{total skor}} \times 100\% = \dots$

Penilaian Sikap

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
----	--------------------	--------------------	------

1	Sikap	Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	90 – 100
		Penuh percaya diri, tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	80 – 89
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tepat waktu	70 – 79
		Ragu-ragu, tidak tertib sesuai prosedur, dan tidak tepat waktu	60 – 69

**Penilaian Laporan**

No	Komponen Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
1	Sesuai format	Disusun sesuai format dan lengkap	90 – 100
		Disusun sesuai format tetapi tidak lengkap	80 – 89
		Disusun tidak sesuai format yang ditentukan	70 – 79
		Tidak menyusun laporan	60 – 69
2	Waktu	Dikumpulkan 1-2 hari	90 – 100
		Dikumpulkan 3-4 hari	80 – 89
		Dikumpulkan 5-6 hari	70 – 79
		Tidak mengumpulkan lebih dari 6 hari	60 – 69

Pandak, Oktober 2017

Mengetahui,  
 Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Heri Kurniawati, STP M.Eng  
 NIP 19750520 200501 2 012

Laila Fujiyandini  
 NIM 14511241055

## LEMBAR KERJA SISWA (WORKSHEET)

Mata Pelajaran/Kompetensi : Produksi Hasil Nabati

Kompetensi Dasar : Melaksanakan produksi olahan buah-buahan

Kelas/Semester : XI / Gasal

Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 Pertemuan)

### A. Tujuan

1. Peserta didik mampu melakukan praktik olahan buah-buahan ketika disediakan peralatan di laboratorium secara benar dan dengan percaya diri
2. Peserta didik mampu mengamati hasil praktik olahan buah-buahan ketika disediakan kriteria produk yang benar di laboratorium secara tepat dan dengan percaya diri
3. Peserta didik mampu membuat laporan praktik olahan buah-buahan ketika disediakan format laporan yang benar secara tepat dan dengan percaya diri

### B. Bahan dan Alat

#### Bahan

Sukun	1 buah
Bawang putih	5 siung
Kunyit	2 cm
Garam	sckp
Air kapur sirih	1 liter
Air bersih	sckp
Minyak goreng	1 liter

#### Alat

- Pisau
- Slicer
- Wajan
- Kompor
- Baskom plastik
- Pengaduk
- Saringan plastik/stainless steel
- Penumbuk bumbu

### C. Cara Membuat

1. Kupas kulit sukun sampai bersih
2. Iris tipis buah sukun bentuk seperti korek api
3. Rendam irisan buah sukun tadi dalam air kapur sirih dengan waktu 15 sampai 20 menit

- 4. Cuci irisan buah sukun sampai bersih
- 5. Haluskan bumbu yaitu garam, kunyit, bawang putih, lalu beri tambahan air secukupnya
- 6. Rendam kembali sukun sampai bumbu meresap
- 7. Goreng sukun dalam minyak panas sampai warna kuning kecoklatan, minyak goreng harus benar-benar panas agar menghasilkan keripik yang renyah dan enak. Pada saat menggoreng sebaiknya sukun terendam pada minyak sehingga penggunaan minyak ini harus banyak
- 8. Angkat serta tiriskan sampai keripik sukun dingin
- 9. Keripik sukun pun siap untuk dikemas.

**D. Prosedur Kerja**

- 1. Menggunakan pakaian kerja
- 2. Mentaati tata tertib laboratorium
- 3. Memperhatikan keselamatan kerja
- 4. Melakukan persiapan dasar pembuatan keripik sukun
- 5. Melakukan proses pembuatan keripik sukun
- 6. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

**E. Hasil**

Tabel Karakteristik produk keripik sukun

Warna	Bentuk	Tekstur	Aroma	Rasa

## LEMBAR KERJA SISWA (WORKSHEET)

Mata Pelajaran/Kompetensi : Produksi Hasil Nabati

Kompetensi Dasar : Melaksanakan produksi olahan sayuran (produksi keripik jamur)

Kelas/Semester : XI / Gasal

Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 Pertemuan)

### A. Tujuan

1. Peserta didik mampu melakukan praktik olahan sayuran ketika disediakan peralatan di laboratorium secara benar dan dengan percaya diri
2. Peserta didik mampu mengamati hasil praktik olahan sayuran ketika disediakan kriteria produk yang benar di laboratorium secara tepat dan dengan percaya diri
3. Peserta didik mampu membuat laporan praktik olahan sayuran ketika disediakan format laporan yang benar secara tepat dan dengan percaya diri

### B. Bahan dan Alat

#### Bahan

- Jamur : 1 kg
- Tepung Beras : 400 gr
- Tepung Tapioka : 100 gr
- Garam : 10 gr
- Bawang putih : 10 gr
- Merica : 7,5 gr
- Ketumbar : 7,5 gr
- Telur : 2 butir
- Minyak Goreng : 2 liter

#### Alat

- Timbangan
- Pisau
- Wajan
- Kompor
- Kain saring
- Baskom plastik
- Pengaduk
- Saringan plastik/stainless steel
- Blender

### C. Cara Membuat

1. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan.
2. Timbang bahan sesuai yang dibutuhkan.

3. Bersihkan jamur dari berbagai kotoran. Suir-suir jamur namun jangan menyuir terlalu kecil.
4. Didihkan air secukupnya.
5. Setelah air mendidih masukkan jamur yang telah anda suir- suir tadi selama 3 kurang lebih 3 menit. Tiriskan jamur.
6. Haluskan bumbu keripik dengan blender
7. Kemudian campur semua bumbu tersebut ke dalam tepung, aduk hingga rata dan selanjutnya anda tambahkan telur. Aduk lagi adonan tersebut hingga benar- benar rata.
8. Kemudian anda tuangkan jamur yang sudah disuir- suir ke dalam adonan tersebut. Selanjutnya ayak dengan perlahan, agar tepung yang menempel di jamur lebih menambah tekstur jamur lebih lembut.
9. Lakukan penggorengan 1 dengan suhu 145-150°C selama beberapa saat sampai jamur terlapisi oleh adonan yang tergelatinasi dan agak sedikit kering.
10. Lakukan pendinginan terhadap hasil penggorengan 1 tersebut, hingga benar-benar dingin.
11. Lakukan penggorengan 2 hingga diperoleh kripik jamur yang matang, kering, renyah, kecoklatan tetapi tidak sampai kegosongan.
12. Lakukan pendinginan hingga keripik cukup dingin, tetapi tidak terlalu lama agar keripik tidak mengalami pelunakan.
13. Lakukan pengemasan.
14. Beri label.

#### **D. Prosedur Kerja**

1. Menggunakan pakaian kerja
2. Mentaati tata tertib laboratorium
3. Memperhatikan keselamatan kerja
4. Melakukan persiapan dasar pembuatan keripik sukun
5. Melakukan proses pembuatan keripik sukun
6. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

#### **E. Hasil**

Tabel Karakteristik produk keripik sukun

Warna	Bentuk	Tekstur	Aroma	Rasa

## LEMBAR KERJA SISWA (WORKSHEET)

Mata Pelajaran/Kompetensi : Produksi Hasil Nabati

Kompetensi Dasar : Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian (produksi grubi)

Kelas/Semester : XI / Gasal

Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 Pertemuan)

### A. Tujuan

Setelah peserta didik mampu melakukan praktik olahan umbi-umbian (produksi grubi) di laboratorium secara benar dan percaya diri:

1. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik grubi
2. Siswa dapat membuat keripik grubi dengan baik dan sesuai kriteria yang diinginkan
3. Siswa dapat melakukan praktik sesuai dengan cara yang diajarkan
4. Siswa dapat mengamati hasil praktik keripik grubi (warna, rasa, aroma, dan tekstur)
5. Siswa dapat membuat laporan sesuai format dan lengkap
6. Siswa dapat mengumpulkan laporan tepat waktu

### B. Bahan dan Alat

#### Bahan

2 kg kilogram ubi jalar, kupas kulitnya

250 gram gula merah, sisir halus

135 gula pasir

1 ½ liter air + 2 sendok teh garam

1 liter minyak goreng

#### Alat

- Timbangan
- Pisau
- Wajan
- Kompor
- Baskom plastik
- Pengaduk
- Saringan plastik/stainless steel
- Serutan

### C. Cara Membuat

1. Kupas dan bersihkan ubi.



- 2. Serut ubi, langsung di atas air garam. Pilih serutan yang kecil. Biarkan terendam sekitar 20 menit. Tiriskan.
- 3. Panaskan minyak dan goreng ubi hingga kering. Tiriskan.
- 4. Panaskan minyak dengan api sedang saja. Masukkan gula merah dan gula pasir yang telah dicairkan. Aduk-aduk hingga semua gula larut.
- 5. Masukkan ubi yang telah digoreng dan teruskan mengaduk beberapa saat hingga gula terasa lebih lengket. Matikan api.
- 6. Selagi hangat, ambil sesendok sayur ubi, tekan lembut dengan sendok hingga agak membentuk, letakkan di atas kertas roti. Biarkan dingin. Grubi akan mengeras saat dingin.
- 7. Kemas dan beri label.

**D. Prosedur Kerja**

- 1. Menggunakan pakaian kerja
- 2. Mentaati tata tertib laboratorium
- 3. Memperhatikan keselamatan kerja
- 4. Melakukan persiapan dasar pembuatan grubi
- 5. Melakukan proses pembuatan grubi
- 6. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

**E. Hasil**

Tabel Karakteristik produk keripik ubi (grubi)

Warna	Bentuk	Tekstur	Aroma	Rasa

## LEMBAR KERJA SISWA (WORKSHEET)

Mata Pelajaran/Kompetensi : Produksi Hasil Nabati

Kompetensi Dasar : Melaksanakan produksi olahan umbi-umbian (produksi tape singkong)

Kelas/Semester : XI / Gasal

Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 Pertemuan)

### A. Tujuan

Setelah peserta didik mampu melakukan praktik olahan umbi-umbian (produksi tape singkong) di laboratorium secara benar dan percaya diri:

1. Siswa dapat menyiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik tape singkong
2. Siswa dapat membuat keripik tape singkong dengan baik dan sesuai kriteria yang diinginkan
3. Siswa dapat melakukan praktik sesuai dengan cara yang diajarkan
4. Siswa dapat mengamati hasil praktik keripik tape singkong (warna, rasa, aroma, dan tekstur)
5. Siswa dapat membuat laporan sesuai format dan lengkap
6. Siswa dapat mengumpulkan laporan tepat waktu

### B. Bahan dan Alat

#### Bahan

2 kg Ubi kayu

2 butir Ragi tape

100 gr Gula pasir

Air bersih

#### Alat

- Baskom
- Kompor
- Dandang
- Tampah
- Sinduk kayu/plastik
- Timbangan
- Keranjang bambu/besek
- Daun pisang

### C. Cara Membuat

1. Kupas dan bersihkan singkong dengan air bersih, potong dengan ukuran panjang kira-kira 10-15 cm
2. Bersihkan lagi dalam air yang mengalir sehingga dipastikan bersih.

- 3. Kukus singkong hingga matang, namun ingat jangan sampai terlalu lembek. Jika terlalu lembek, hasil akhir juga akan lembek dan mengandung banyak air.
- 4. Angkat singkong dari kukusan dan biarkan dingin, dari sini sebisa mungkin untuk tidak menyentuh singkong secara langsung karena kontaminasi zat asing dapat mengganggu fermentasi. Gunakan sarung tangan atau cukup gunakan peralatan seperti garpu untuk menata singkong.
- 5. Siapkan wadah yang agak dalam seperti baskom, toples yang agak besar ataupun bakul. Alasi dengan menggunakan daun pisang pada bagian dasar serta pinggirannya.
- 6. Sementara itu, remukkan ragi diatas piring jika masih berbentuk bulatan.
- 7. Taburkan ragi diatas singkong yang telah dingin tadi dengan penambahan gula sesuai selera.
- 8. Masukkan ke dalam keranjang bambu/besek yang telah dialasi daun pisang dan ditutup rapat, kemudian disimpan selama 2-4 hari pada suhu ruang.
- 9. Amati rasa, aroma, tekstur dan kenampakkannya.

**D. Prosedur Kerja**

- 1. Menggunakan pakaian kerja
- 2. Mentaati tata tertib laboratorium
- 3. Memperhatikan keselamatan kerja
- 4. Melakukan persiapan dasar pembuatan tape singkong
- 5. Melakukan proses pembuatan tape singkong
- 6. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

**E. Hasil**

Tabel Karakteristik produk tape singkong

Warna	Bentuk	Tekstur	Aroma	Rasa

Nama	
Kelas	
Tanggal	
Tanda tangan	

- 1. Berdoa sebelum mengerjakan soal**
- 2. Berilah tanda (X) pada jawaban yang Anda yakin benar**
- 3. Jawablah soal dengan tepat dan benar**

1. Disediakan bahan sebagai berikut: (untuk soal nomor 1-3)
  1. garam
  2. singkong
  3. ragi
  4. gula jawa
  5. kunyit
  6. asam jawa
  7. gula pasir
  8. tepung beras
  9. ubi jalar

Dari bahan-bahan diatas, yang termasuk bahan untuk pembuatan grubi adalah....

  - a. 1 dan 4
  - b. 2 dan 7
  - c. 4 dan 9
  - d. 7 dan 8
  - e. 8 dan 9
2. Dari bahan-bahan diatas, yang termasuk bahan untuk pembuatan tape singkong adalah....
  - a. 1 dan 2
  - b. 2 dan 3
  - c. 3 dan 4
  - d. 5 dan 6
  - e. 7 dan 8
3. Dari bahan-bahan diatas, yang termasuk bahan untuk pembuatan keripik jamur adalah....
  - a. 1 dan 2
  - b. 1 dan 4
  - c. 1 dan 7
  - d. 1 dan 8
  - e. 1 dan 9
4. Perhatikan langkah-langkah pembuatan keripik sukun dibawah ini!
  1. pengupasan
  2. penggorengan
  3. perendaman
  4. pengemasan
  5. penirisan
  6. perendaman
  7. pencucian
  8. pengecilan ukuran

Urutkan langkah-langkah pembuatan keripik sukun diatas...

- a. 1,3,6,2,7,8,5,4
  - b. 1,5,2,7,8,3,6,4
  - c. 1,8,6,7,3,2,5,4
  - d. 1,3,7,5,6,2,8,4
  - e. 1,8,7,6,2,3,5,4
5. Untuk membuat suatu produk, perlu diperhatikan langkah-langkah pembuatannya. Jika tidak memperhatikan langkah-langkahnya maka hasil yang diperoleh tidak maksimal. Untuk membuat keripik jamur terdapat langkah-langkah pembuatan keripik jamur.  
Berdasarkan pernyataan diatas, langkah-langkah pembuatan jamur yang benar adalah...
- a. pembersihan, pencucian, perebusan, penggorengan, penirisan, pembumbuan, pendinginan, penggorengan, penirisan, pengemasan
  - b. Pembersihan, perebusan, pencucian, penirisan, penggorengan, penggorengan, pembumbuan, penirisan, pendinginan, pengemasan
  - c. Pembersihan, penggorengan, pencucian, perebusan, penirisan, penggorengan, penirisan, pembumbuan, pendinginan, pengemasan
  - d. Pembersihan, pencucian, perebusan, pembumbuan, penggorengan, penirisan, penggorengan, penirisan, pendinginan, pengemasan
  - e. Pembersihan, perebusan, pencucian, pembumbuan, penggorengan, penirisan, penggorengan, penirisan, pendinginan, pengemasan
6. Setelah melakukan praktik pembuatan grubi, alat yang digunakan adalah sebagai berikut:
1. serutan
  2. nampan
  3. munthu
  4. pisau
  5. panci
  6. saringan
  7. wajan
  8. cobek

Dari berbagai alat diatas adalah alat untuk membuat grubi, *kecuali....*

- a. 1 dan 3
- b. 2 dan 4
- c. 3 dan 8
- d. 4 dan 5
- e. 6 dan 7

7. Perhatikan gambar dibawah ini! (untuk menjawab soal nomor 7-9)



1



2



3



4



5

Dari gambar diatas, jenis potongan yang digunakan untuk pembuatan keripik ubi/grubi adalah...

- a. 1
  - b. 2
  - c. 3
  - d. 4
  - e. 5
8. Dari gambar diatas, jenis potongan yang digunakan untuk pembuatan keripik sukun adalah...
- a. 1
  - b. 2
  - c. 3
  - d. 4

- e. 5
9. Dari gambar diatas, jenis potongan yang digunakan untuk pembuatan tape singkong adalah...
- 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5

10. Perhatikan gambar jamur berikut ini!



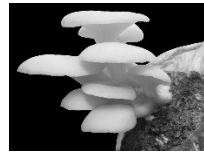
1



2



3



4



5

Berdasarkan gambar diatas, yang digunakan pada pembuatan keripik jamur tiram adalah...

- 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
11. Rio sedang berbelanja di pusat perbelanjaan, kemudian ia menemukan keripik jamur siap makan dan membelinya. Setelah dimakan ternyata teksturnya keras.

Berdasarkan pernyataan diatas, apakah yang membuat keripik jamur itu keras...

- Penggorengan Tidak Matang
  - Bahan Baku Tidak Bagus
  - Penggorengan Kurang Lama
  - Terlalu Banyak Tepung
  - Adonan Tidak Rata
12. Ani adalah siswa SMKN 1 Pandak. Pada saat jam istirahat Ani hendak membeli makanan di kantin sekolah. Setelah memilih berbagai makanan, salah satunya adalah keripik sukun. Ani memakan keripik sukun yang dibelinya di kantin, namun setelah dimakan keripik sukun yang dibeli Ani terasa sangat asin.

Berdasarkan pernyataan diatas, proses pembuatan keripik sukun yang membuat rasanya sangat asin adalah....

- Pencucian
  - Pengecilan Ukuran
  - Penggorengan
  - Perendaman Dengan Air Kapur Sirih
  - Perendaman Dengan Bumbu
13. Di sebuah dusun terdapat singkong yang berlimpah, kemudian Anda diminta membuat tape singkong. Tersedia singkong 12 kg. Berapakah jumlah tape yang dibutuhkan..
- 2 butir
  - 4 butir
  - 6 butir
  - 8 butir
  - 10 butir
14. Gunung Kidul merupakan daerah penghasil singkong terbesar di Yogyakarta. Mita pergi berjalan-jalan ke daerah Gunung Kidul dan membawa oleh-oleh singkong yang belum diolah sebanyak 5 kg. Mita akan membuat tape singkong dengan singkong yang dibawanya tersebut. Berdasarkan pernyataan tersebut, mita akan melakukan pengolahan makanan dengan...
- Sterilisasi
  - Pengeringan
  - Penggorengan
  - Fermentasi
  - Freezerisasi

15. Jika diketahui:

Jumlah produk 43, total biaya 37000, tenaga kerja 3000, bahan bakar 1000, penyusutan alat 1500, laba 10%

Hitunglah harga jual keripik sukun diatas....

- a. Rp500
- b. Rp1000
- c. Rp1500
- d. Rp2000
- e. Rp2500

««« SELAMAT MENGERJAKAN »»»

DAFTAR NILAI SISWA

Program Keahlian : Agribisnis Hasil Pertanian  
Paket Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian  
Mata Pelajaran : Produksi Hasil Nabati  
Kelas/Semester : XI AHP 1  
Tahun pelajaran : 2017/2018

NO.	NAMA SISWA	NILAI								TOTAL NILAI
		PENGETAHUAN	30%	KETERAMPILAN	50%	SIKAP	10%	LAPORAN	10%	
1	Ageng Junianto Pujakesuma	96	28,8	83	41,5	82	8,2	76	7,6	86,1
2	Aisah Kuswanti	96	28,8	88	44	86	8,6	90	9	90,4
3	Ana Nurrochmah	80	24	84	42	82	8,2	90	9	83,2
4	Andre Pradana	88	26,4	82	41	80	8	60	6	81,4
5	Ardhyanti Dewi Puspita Sari	96	28,8	86	43	84	8,4	60	6	86,2
6	Arif Munandar	84	25,2	83	41,5	82	8,2	60	6	80,9
7	Ayuni Saraswati	96	28,8	83	41,5	85	8,5	74	7,4	86,2
8	Bella Aviana	88	26,4	84	42	84	8,4	80	8	84,8
9	Dava Akbar Prasetyo	92	27,6	86	43	86	8,6	65	6,5	85,7
10	Dea Erlyna Izky	92	27,6	85	42,5	85	8,5	80	8	86,6
11	Dian Nur Pangesti	92	27,6	90	45	88	8,8	76	7,6	89
12	Dimas Nugroho	84	25,2	84	42	82	8,2	60	6	81,4
13	Dwi Larasati	92	27,6	85	42,5	84	8,4	80	8	86,5
14	Erika Sekar Tiara Wati	96	28,8	86	43	83	8,3	90	9	89,1
15	Fitri Wahyuni	92	27,6	85	42,5	84	8,4	90	9	87,5
16	Inda Herawati	96	28,8	87	43,5	86	8,6	90	9	89,9
17	Iswatun Umaroh	96	28,8	88	44	86	8,6	90	9	90,4
18	Melani Nur Hayati	96	28,8	85	42,5	84	8,4	90	9	88,7
19	Nerisa Ferayanti Mutia	96	28,8	87	43,5	82	8,2	90	9	89,5



20	Purwanti	84	25,2	88	44	84	8,4	90	9	<b>86,6</b>
21	Ratih Purwaningsih	96	28,8	88	44	86	8,6	76	7,6	<b>89</b>
22	Rifan Edi Saputra	92	27,6	80	40	80	8	60	6	<b>81,6</b>
23	Ririn Romaningsih	96	28,8	83	41,5	83	8,3	90	9	<b>87,6</b>
24	Rivan Adhi Safira	96	28,8	82	41	83	8,3	76	7,6	<b>85,7</b>
25	Siti Nurjannah	88	26,4	83	41,5	84	8,4	80	8	<b>84,3</b>
26	Siti Nurkhasanah	96	28,8	85	42,5	86	8,6	90	9	<b>88,9</b>
27	Wahyu Oktafiana	92	27,6	88	44	86	8,6	80		<b>80,2</b>

Pandak, November 2017  
Mahasiswa PLT

Laila Fujiyandini  
NIM 14511241055

**DAFTAR NILAI SISWA**

Program Keahlian : Agribisnis Hasil Pertanian  
 Paket Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian  
 Mata Pelajaran : Produksi Hasil Nabati  
 Kelas/Semester : XI AHP 2  
 Tahun pelajaran : 2017/2018

NO.	NAMA SISWA	NILAI								TOTAL NILAI
		PENGETAHUAN	30%	KETERAMPILAN	50%	SIKAP	10%	LAPORAN	10%	
1	Anggi Nur Pamungkas	96	28,8	85	42,5	82	8,2	90	9	88,5
2	Ani Sholeha	92	27,6	84	42	84	8,4	85	8,5	86,5
3	Apri Ambarwati	96	28,8	80	40	80	8	85	8,5	85,3
4	Aprilia Dwi Larasati	100	30	80	40	80	8	78	7,8	85,8
5	Astuti Ana	96	28,8	83	41,5	85	8,5	90	9	87,8
6	Danis Eko Listiani	100	30	80	40	80	8	60	6	84
7	Devi Rahmaningrum	100	30	82	41	80	8	90	9	88
8	Devi Wahyu Yulianti	100	30	81	40,5	80	8	78	7,8	86,3
9	Deviani	96	28,8	84	42	84	8,4	90	9	88,2
10	Dwi Febry Ana	96	28,8	81	40,5	80	8	90	9	86,3
11	Endah Rusmini	96	28,8	83	41,5	80	8	90	9	87,3
12	Erny Widyaastuti	100	30	80	40	80	8	90	9	87
13	Fatimah	100	30	85	42,5	84	8,4	78	7,8	88,7
14	Feby Putri Utami	100	30	83	41,5	90	9	60	6	86,5
15	Nanda Hanik Nur Pratiwi	92	27,6	80	40	80	8	75	7,5	83,1
16	Nova Ika Amalia	100	30	85	42,5	90	9	90	9	90,5
17	Nuraini Kartika Sari	96	28,8	84	42	82	8,2	90	9	88
18	Restu Suniati	96	28,8	84	42	80	8	60	6	84,8
19	Rina Dwi Agustina	96	28,8	83	41,5	80	8	90	9	87,3
20	Rinda Puspita	100	30	82	41	82	8,2	90	9	88,2

21	Tarti Widayanti	96	28,8	85	42,5	82	8,2	90	9	<b>88,5</b>
22	Tatik Pujiana	100	30	87	43,5	90	9	90	9	<b>91,5</b>
23	Umi Khasanah	100	30	87	43,5	90	9	90	9	<b>91,5</b>
24	Yunia Pratiwi	96	28,8	88	44	90	9	90	9	<b>90,8</b>

Pandak, November 2017  
Mahasiswa PLT

Laila Fujiyandini  
NIM 14511241055

## DOKUMENTASI



Gambar 1. Penerjunan Mahasiswa PLT UNY di SMKN 1 Pandak



Gambar 2. Kegiatan program 3 S di SMKN 1 Pandak



Gambar 3. Kegiatan membantu administrasi guru (memotong kertas untuk UTS)



Gambar 4. Kegiatan membantu administrasi guru (mengecap lembar jawaban)



Gambar 5. Kamis Pahing



Gambar 6. Kegiatan pembelajaran praktek di kelas XI AHP 1



Gambar 7. Kegiatan praktek di XI AHP 1



Gambar 8. Proses pembelajaran praktek (mengemas)





Gambar 9. Hasil praktek siswa



Gambar 10. Proses pembelajaran praktek di kelas XI AHP 2



Gambar 11. Kegiatan presentasi siswa



Gambar 12. Kegiatan presentasi siswa



Gambar 13. Konsultasi jam mengajar kepada dosen



Gambar 14. Foto bersama kelas XI AHP 1



Gambar 15. Foto bersama kelas XI AHP 2



Gambar 16. Pemberian kenang-kenangan kepada pihak sekolah SMKN 1 Pandak



Gambar 17. Penarikan Mahasiswa PLT UNY 2017